Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты

Жан Антельм
БРИЙЯ-САВАРЕН

ФИЗИОЛОГИЯ ВКУСА

Издательство КоЛибри

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Одна из самых знаменитых книг мировой литературы, посвященных еде, «Физиология вкуса, или Трансцендентная кулинария» Брийя-Саварена состоит из размышлений о гастрономии, об удовольствии, доставляемом едой, об обжорстве и диете, о пищеварении и общительности сытого человека, из кулинарных рецептов и житейских анекдотов. Этот трактат обожали Бальзак и Александр Дюма-отец, Россини и Пруст. Он и по сей день вдохновляет знаменитых поваров современности. Но кто его автор? Кем он был, этот Брийя-Саварен? Пожалуй, самое простое определение – «человек-оркестр». Брийя-Саварен и правда играл не последнюю скрипку во времена Великой французской революции и в эпоху Наполеона Бонапарта: философ, юрист, судья, экономист, политический деятель, депутат, музыкант, мыслитель, но самое главное – прославленный гурман, в честь которого названы улицы во многих городах Франции – в Париже, Орлеане, Дижоне, Каркассоне, Ниме, а также вкуснейший сыр с белой корочкой. В конце концов, именно Брийя-Саварен провозгласил: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты» – и объявил хорошую кухню одной из основных духовных скреп общества. До сих пор российским читателям был доступен лишь сокращенный вариант книги, созданный Карлом Фогтом и переведенный с немецкого на русский в 1867 году. Тем отраднее представить первый полный перевод трактата Брийя-Саварена, сделанный с французского оригинала. Издание содержит множество иллюстраций. В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

- Жан Антельм Брийя-Саварен
  -
  - Предисловие Альфонса Карра
  - Афоризмы Профессора[3], служащие предисловием к его произведению и незыблемым основанием науки
  - Диалог между автором и его другом
  - Биографии
  - Предисловие
  - Часть первая
    - Размышление I
      -
      - Количество чувств
      - Приведение чувств в действие
      - Усовершенствование чувств

- Сила вкуса
- Цель действия чувств

- Размышление II
  -
  - Определение вкуса
  - Механика вкуса
  - Восприятие вкуса
  - О разнообразии вкусов
  - Влияние обоняния на вкус
  - Анализ вкусового ощущения
  - Порядок различных вкусовых впечатлений
  - Наслаждение, доставляемое вкусом
  - Превосходство человека
  - Метод, принятый автором
- Размышление III
  -
  - Происхождение наук
  - Происхождение гастрономии
  - Определение гастрономии
  - Разнообразные предметы, коими занимается гастрономия
  - О пользе гастрономических познаний
  - Влияние гастрономии на дела
  - Академия гастрономов
- Размышление IV
  -
  - Определение аппетита
  - Анекдот
  - Могучие аппетиты
- Размышление V
  -
  - Раздел I
    - Определения
    - Аналитические труды
    - Осмазом
    - Состав пищевых продуктов
    - Растительное царство
    - Отличие жирного от постного
    - Частные наблюдения
- Размышление VI
  -
  - Раздел II
  - § I. Пот-о-фё, супы и т. д
  - § II. Разварное мясо

- § III. Птица
- § IV. Индейка
  -
  - Любители индеек
  - Влияние индейки на финансы
  - Подвиг Профессора
- § V. Дичь
- § VI. О рыбе
  -
  - Анекдот
  - Мурия. Гарум
  - Философское соображение
- § VII. Трюфели
  -
  - Эротические достоинства трюфелей
  - Являются ли трюфели неудобоваримыми?
- § VIII. О сахаре
  -
  - Местный сахар
  - Различное использование сахара
- § IX. Происхождение кофе
  -
  - Различные способы варить кофе
  - Действие кофе
- § X. О шоколаде. Его происхождение
  -
  - Свойства шоколада
  - Трудности приготовления хорошего шоколада
  - Общеупотребительный способ готовить шоколад

- Размышление VII
  -
  - Краткая речь
    -
    - § I. Химия
    - § II. Применение
- Размышление VIII
  -
  - Разновидности жажды
  - Причины жажды
  - Пример
- Размышление IX

- Вода
- Быстрое действие напитков
- Крепкие напитки

- X
- Размышление XI
  - Определения
  - Преимущества гурманства
  - Сила гурманства
  - Портрет прелестной гурманки
  - Анекдот
  - Женщины расположены к гурманству
  - Влияние гурманства на связи в обществе
  - Влияние гурманства на супружеское счастье
  - Замечание гастронома-патриота
  - Размышление XII
    - Не всяк гурман, кто этого хочет
    - Наполеон
    - Гурманы по предопределению
    - Чувственная предрасположенность
    - Гурманы в силу общественного положения
    - Финансисты
    - Врачи
    - Укоризна
    - Литераторы
    - Святоши
    - Кавалеры и аббаты
    - Предвещенное гурманам долголетие
  - Размышление XIII
    - Гастрономические пробники
    - Общее замечание
  - Размышление XIV
    - Происхождение застольных удовольствий
    - Разница между застольными удовольствиями и просто удовольствием от еды
    - Следствия
    - Аксессуары

- Века восемнадцатый и девятнадцатый
- Краткий очерк

- Размышление XV
  -
  - Дамы
- Размышление XVI
  -
  - Прием пищи
  - Работа желудка
  - Влияние пищеварения
- Размышление XVII
  -
  - Время отдыха
- Размышление XVIII
  -
  - Определение
- Размышление XIX
  -
  - Какие исследования необходимо произвести
  - Природа сновидений
  - Система доктора Галля
    -
    - Наблюдение первое
    - Наблюдение второе
  - Вывод
  - Влияние возраста
  - Сны как явление
    -
    - Наблюдение первое
    - Наблюдение второе
    - Наблюдение третье
- Размышление XX
  -
  - Влияние режима питания на труд
  - О сновидениях
  - Продолжение
  - Вывод
- Размышление XXI
  -
  - Причины тучности
  - Анекдот
  - Неприятные стороны тучности

- Примеры тучности
- Размышление XXII
  -
  - Общие положения
  - О диете
  - Опасности кислого
  - Противожировой пояс
  - О коре хинного дерева
- Размышление XXIII
  -
  - Определение
  - Разновидности худобы
  - Последствия худобы
  - Природная предрасположенность
  - Диета для желающих пополнеть
- Размышление XXIV
  -
  - Определение
  - Происхождение поста
  - Как постились
  - Причины ослабления поста
- Размышление XXV
  -
  - Лечение
  - Лечение, предлагаемое Профессором
- Размышление XXVI
- Размышление XXVII
  -
  - Порядок питания
  - Обретение огня
  - Приготовление пищи
  - Пиршества обитателей Востока. Греки
  - Пиршества римлян
  - Воскрешение Лукулла
  - Лектистерний[177] и инкубитация[178]
  - Поэзия
  - Вторжение варваров
  - Век Людовика XIV и Людовика XV
  - Людовик XVI
  - Улучшения, касающиеся кулинарного искусства
  - Последние усовершенствования
- Размышление XXVIII
  -

- Становление
- Преимущества ресторанов
- Обследование ресторанного зала
- Отрицательные стороны
- Соревновательность
- Рестораны с твердо установленными ценами
- Бовилье
- Гастроном у ресторатора

- Размышление XXIX
  -
  - Приведение в действие
    - История г-на де Бороза
  - Кортеж наследницы
- Размышление XXX
  -
  - Гастрономическая мифология

○ Часть вторая

-
- I
  -
  - Приготовление омлета с тунцом
  - Теоретические замечания по поводу приготовления
- II
- III
- IV
- V
- VI
- VII
- VIII
- IX
- X
- XI
- XII
- XIII
- XIV
  - Ткач
  - Голодный
  - «Серебряный Лев»
  - В Америке
  - Битва
- XV
- XVI

- Рецепт фондю
- XVII
- XVIII
- XIX
- XX
- XXI
- XXII
- XXIII
- XXIV
- XXV
- XXVI
- XXVII
- Историческая элегия
- Авторское послание гастрономам Старого и Нового Света
- Словарь
- Иллюстрации

- notes
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20
- 21
- 22
- 23
- 24
- 25
- 26

- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70

- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114

- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153
- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158

- ○ 159
- ○ 160
- ○ 161
- ○ 162
- ○ 163
- ○ 164
- ○ 165
- ○ 166
- ○ 167
- ○ 168
- ○ 169
- ○ 170
- ○ 171
- ○ 172
- ○ 173
- ○ 174
- ○ 175
- ○ 176
- ○ 177
- ○ 178
- ○ 179
- ○ 180
- ○ 181
- ○ 182
- ○ 183
- ○ 184
- ○ 185
- ○ 186
- ○ 187
- ○ 188
- ○ 189
- ○ 190
- ○ 191
- ○ 192
- ○ 193
- ○ 194
- ○ 195
- ○ 196
- ○ 197
- ○ 198
- ○ 199
- ○ 200
- ○ 201
- ○ 202

- ○ 203
- ○ 204
- ○ 205
- ○ 206
- ○ 207
- ○ 208
- ○ 209
- ○ 210
- ○ 211
- ○ 212
- ○ 213
- ○ 214
- ○ 215
- ○ 216
- ○ 217
- ○ 218
- ○ 219
- ○ 220
- ○ 221
- ○ 222
- ○ 223
- ○ 224
- ○ 225
- ○ 226
- ○ 227
- ○ 228
- ○ 229
- ○ 230
- ○ 231
- ○ 232
- ○ 233
- ○ 234
- ○ 235
- ○ 236
- ○ 237
- ○ 238
- ○ 239
- ○ 240
- ○ 241
- ○ 242
- ○ 243
- ○ 244
- ○ 245
- ○ 246

- ○ 247
- ○ 248
- ○ 249
- ○ 250
- ○ 251
- ○ 252
- ○ 253
- ○ 254
- ○ 255
- ○ 256
- ○ 257
- ○ 258
- ○ 259
- ○ 260
- ○ 261
- ○ 262
- ○ 263
- ○ 264
- ○ 265
- ○ 266
- ○ 267
- ○ 268
- ○ 269
- ○ 270
- ○ 271
- ○ 272
- ○ 273
- ○ 274
- ○ 275
- ○ 276
- ○ 277
- ○ 278
- ○ 279
- ○ 280
- ○ 281
- ○ 282
- ○ 283
- ○ 284
- ○ 285
- ○ 286

Жан Антельм Брийя-Саварен
Физиология вкуса

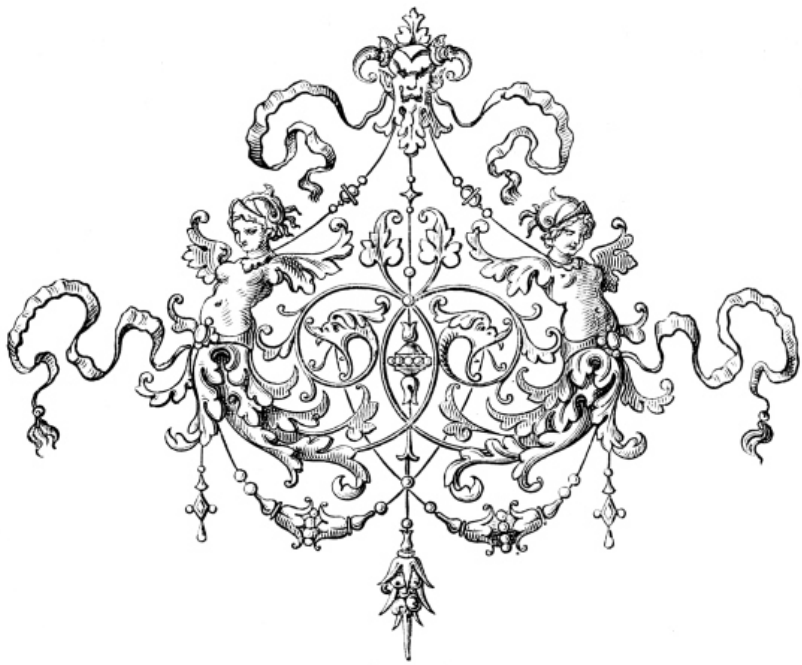
Посвящается парижским гастрономам

Шарль-Мишель Жофруа. Жан Антельм Брийя-Саварен. Литография. 1848

* * *

© Л. Н. Ефимов, перевод, 2021
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“», 2021 Издательство КоЛибри®

Предисловие Альфонса Карра



Люди остерегаются морали: слишком много места отводится ей в книгах и проповедях; мораль возносит добродетель на такую недосягаемую высоту, что многие, не сумев туда подняться, легко утешаются, говоря о ней то же самое, что древний философ сказал о пороке: Non licet omnibus adire Corinthum[1]. И потому большинство удовлетворяется не более чем имитацией этой недоступной добродетели, а излишне суровая мораль чаще всего порождает лицемеров.

Если бы какой-нибудь человек вздумал продавать шлемы, доспехи и мечи размерами под стать героям Гомера, то его шлемы пришлись бы в пору разве что тыкве, латы напоминали бы собою небольшие комнаты, в которых вряд ли можно было бы дотянуться до потолка, а мечи было бы невозможно поднять. И он наверняка продал бы очень мало такого оружия, будь оно сработано хоть самим Вулканом по эскизам самой Минервы.

Булочник продаст вам хлеб за несколько медяков, имеющих хождение, но откажет, если вы посулите ему золотые медали с изображением императора Тита. Так что стоит поручать людям

только ту работу, которая им по силам, и так же обстоит дело с настоящей моралью: она должна принимать в расчет наши увлечения и слабости – ей надлежит подрезать их, как древесные ветви, направлять в нужную сторону, но искоренить их возможно, лишь уничтожив само дерево.

Раз уж существуют ручьи, не стоит засыпать сточные канавы.

Мне, разумеется, известно, что к собственным страстям мы относимся снисходительно, но не распространяем это снисхождение на чужие; я всегда отзывался о гурманстве пренебрежительно, пока не прочел «Физиологию вкуса» Брийя-Саварена; раньше я видел в гурманстве лишь самое грубое, самое эгоистичное, самое глупое из пристрастий; чтение Брийя-Саварена заставило меня устыдиться, что я не гурман.

В самом деле, когда обнаруживаешь у завзятого гурмана столько остроумия и проницательности, столько философичности и веселости, то начинаешь сожалеть, что не наделен от природы необходимыми способностями, чтобы прочувствовать и оценить гастрономические удовольствия, сознаешь в себе некое увечье, отсутствие довольно важного чувства, оказываешься в одном ряду если не с глухими и слепыми, то по меньшей мере с глуховатыми и подслеповатыми и начинаешь смотреть на свое былое бахвальство, что ты, мол, не гурман, как на глупое тщеславие человека в золотых очках, который надменно меряет взглядом тех, кто очков не носит.

Разве у каждого из нас нет своих любимых блюд? Разве я не гурман в том, что касается красок и запахов? Разве не пьянит меня аромат жимолости, не восторгает зрелище великолепного заката и разве музыка не лишает меня всей холодности моего рассудка? Разве из-за этих упоительных впечатлений мне – подобно тем пьяницам, что находят улицы слишком узкими, – не случается порой находить слишком узкими и жизненные пути, тропинки возможного, дороги реальности?

Я прекрасно знаю, что страсть к гурманству порой перехлестывала через край, – но какая страсть избавлена от излишеств? Конечно, император, который откармливал мурен в своих рыбных садках изрубленной на куски плотью рабов, всегда будет считаться преступившим допустимые пределы застольных удовольствий, но это никоим образом не относится к былым римским гурманам – знатокам, которые по вкусу отличали рыбу, выловленную в устье Тибра, от той, что была поймана между двумя мостами, и первую не ели. Те, что отвергали печень гуся, откормленного сушеными фигами, и признавали ее, только если фиги для откорма были свежими, не несли в себе ничего опасного либо отталкивающего; их изощренный вкус похож на ухо

Абенека[2], который, дирижируя оркестром из двухсот инструментов, делает замечание контрабасисту, прижавшему струну указательным пальцем, а не большим.

Отнюдь не желая искать в том, что доставляет удовольствие другим людям, более или менее справедливые аналогии, я задаюсь вопросом, разве не живы в нас воспоминания обо всех наших гастрономических радостях? Могу ли я хладнокровно вспоминать бараньи ножки в собственном соку с чесноком и фасолью, коими на протяжении многих лет я лакомился раз в неделю в компании с воображаемым другом, которого сам себе придумал? Могу ли я без волнения вспоминать превосходные обеды, состоявшие из одной лишь сырой репы, которую я съедал прямо в поле, а потом вечером платил цену гораздо более роскошного обеда за билет, позволявший мне войти в театр, где я издали встречался взглядом с той, что так долго составляла мою силу и саму мою жизнь?

И кто придаст ананасам, поданным на тарелках китайского фарфора, вкус ежевичных ягод, сорванных с живых изгородей в ту пору, когда мне было восемнадцать лет?

Разве наших бедных рыбаков с нормандского побережья не радует заранее возможность полакомиться омаром или креветками, сваренными в морской воде, если им удастся ускользнуть от таможенного досмотра, ведь фискальное ведомство запрещает им брать воду из моря, так что океан стережет целая армия людей в зеленом и они заставят вылить обратно в море даже кувшин воды, зачерпнутый в обход закона, но которая избавила бы бедняков от необходимости покупать соль, а стало быть, и платить за нее налог.

Очарование книги состоит в том, что веришь, будто, читая ее, по-настоящему беседуешь с человеком. Книга Брийя-Саварена соединяет в себе необычайную искренность, дивную непринужденность, неослабевающее вдохновение, утонченность и изящество речи. Это образец простого и лишенного малейшей вульгарности стиля.

Гурманство отнюдь не обжорство.

Брийя-Саварен приправляет славный обед остроумием, добродушием и хорошим вкусом.

Остроумие, которое является (или, скорее, должно являться) не чем иным, как «отточенным и разящим без промаха здравым смыслом», мало ценится во Франции, ведь у нас за остроумие принимают некие словесные упражнения, напоминающие те, что проделывают с шарами жонглеры.

Точно так же обжоры и пьяницы незаконно объявляют себя

последователями Анакреонта, Эпикура и, не спросившись у них, отдаются под их покровительство. А между тем Анакреонт в своих стихах советовал почаще разбавлять вино водой, а Эпикур, желавший добавить в наслаждение благородства, делал его составной частью добродетели.

Подлинный последователь Эпикура считает наилучшим блюдом своего обеда хлеб, посланный бедному соседу. А другой, приглашая вас к обеду, скажет вам вместе с немцами: «Будет одно блюдо и дружеское лицо в придачу».

Брийя-Саварен сказал: «Те, кто объедается или напивается, не умеют ни пить, ни есть».

Я не знаю, что он сказал бы о политических банкетах, которые в его время только-только стали входить в моду, – об этих пиршествах, где каждый угощается одним блюдом на свой собственный лад при помощи пустых, а потому звонких фраз и где за управление страной берутся лишь в конце трапезы, то есть в таком состоянии тела и ума, в каком ни один из этих подвыпивших законодателей не позволил бы себе решать даже самое пустячное из своих частных дел.

Конечно, посеять среди людей свою живую мысль – значит не умереть. После смерти того, кто ее высказал, она только набирает силу и уже не оспаривается, ибо перестает возбуждать к нему ревность.

Пока богатые и могущественные заняты тем, что оспаривают друг у друга материальные почести и очевидные преимущества, не становятся ли подлинными владыками мира только те, кто посредством своих книг управляет бытующими у народов идеями и самой человеческой мыслью?

В сонме этих прославленных мертвецов, ставших бессмертными властителями дум, память выделяет присущие им отличия, в частности силу их мысли – вот она-то и определяет степень нашего почитания; однако есть и такие, о чьей жизни хочется знать, о ком усердно ищут и жадно собирают мельчайшие подробности. Что касается остальных, то мы удовлетворяемся чтением их сочинений и восхищаемся ими, тогда как первые становятся нашими друзьями. В качестве типичных примеров обеих этих разновидностей можно привести Вольтера и Ж.-Ж. Руссо. Почитатели любят те же цветы, которые любил Руссо, и воспоминания о нем придают особый колорит пейзажам тех мест, где он обитал. Вольтер же весь целиком умещается в своих книгах, и ни в каком ином месте его не ищут.

Г-н Брийя-Саварен был наделен обаятельным умом – но не думаю, что кто-то в самом деле захочет узнать, каков был цвет его волос. И вряд ли кто-нибудь задастся вопросом, был ли он

влюбчив. Так будем же и мы сдержанны в отношении биографических подробностей. Антельм Брийя-Саварен родился в городе Белле, у подножия Альп, 1 апреля 1755 года, где и подвизался в качестве адвоката, когда в 1789 году его выбрали депутатом Учредительного собрания.

В 1793 году, будучи мэром Белле, он оказался вынужден бежать в Швейцарию, спасаясь от революционного вихря.

Став изгнанником, он четыре года провел на чужбине, сначала в Швейцарии, потом в Соединенных Штатах, где преподавал французский язык и был музыкантом в театральном оркестре Нью-Йорка; но если материальную сторону жизни ему удалось обеспечить благодаря собственным талантам, то безмятежностью и счастьем он был всецело обязан своему добродушию и незлобивой философии.

Вернувшись во Францию в сентябре 1796 года, он выполнял различные обязанности – до тех пор, пока павший на него выбор сената не призвал его в кассационный суд, где он провел двадцать пять последних лет своей до самого конца тихой и спокойной жизни, пользуясь всеобщим уважением.

Он простудился, когда в составе депутации представлял кассационный суд на траурной церемонии 21 января в церкви Сен-Дени; простуда переросла в плевропневмонию, которая и унесла его в одно время с Робером де Сен-Венсаном и главным адвокатом Маршаньи. Умер он 2 февраля 1826 года, когда ему был 71 год.

Альфонс Карр

Афоризмы Профессора [3], служащие предисловием к его произведению и незыблемым основанием науки

I

Вселенная без жизни – ничто, а все, что живет, – питается.

II

Животные кормятся; человек ест; но только умный человек умеет есть.

III

Судьба народов зависит от того, как они питаются.

IV

Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, что ты такое.

V

Создатель, обязав человека есть ради сохранения жизни, приглашает его к трапезе посредством аппетита и вознаграждает удовольствием.

VI

Гурманство – приведение в действие нашей оценки, с ее помощью мы выбираем то, что приятно на вкус, и отвергаем то, что лишено этого достоинства.

VII

Удовольствие от еды доступно человеку любого возраста и любого общественного положения, в какой бы стране и в какую бы эпоху он ни жил; оно может стоять в ряду со всеми прочими удовольствиями и останется последним из того, что способно утешить нас в случае их утраты.

VIII

Стол – единственное место, где никогда не скучаешь в течение первого часа.

IX

Изобретение нового блюда приносит роду человеческому больше счастья, чем обнаружение новой звезды.

X

Те, кто объедается и упивается, не умеют ни есть, ни пить.

XI

Порядок подачи блюд – от сытных к легким.

XII

Порядок подачи напитков – от умеренных к крепким и ароматным.

XIII

Утверждение, что за трапезой не следует менять вино, – ересь; вкус притупляется, и после третьего бокала ощущение будет бледным даже от наилучшего вина.

XIV

Десерт без сыра – все равно что одноглазая красотка.

XV

Поварами становятся, но тем, кто мастерски готовит жаркое, надобно родиться.

XVI

Самое необходимое качество повара – пунктуальность; она же требуется и от гостя.

XVII

Слишком долго ждать опаздывающего гостя – значит проявлять неуважение к присутствующим.

XVIII

Тот, кто, принимая друзей, лично не заботится о трапезе, которую для них готовят, недостоин их иметь.

XIX

Хозяйка дома всегда должна лично удостовериться, что кофе превосходен; а хозяин – что спиртные напитки самого высокого качества.

XX

Пригласить кого-либо – значит взять на себя заботу о его благополучии на все то время, пока он находится под вашим кровом.

«Удовольствие от еды доступно человеку любого возраста и любого общественного положения…». Открытка из серии «Афоризмы Брийя-Саварена». 1900-е

Диалог между автором и его другом (после обмена первыми комплиментами)

Друг: Этим утром, за завтраком, мы с женой, здраво рассудив, решили, что вам надо как можно скорее опубликовать ваши «Гастрономические размышления».

Автор: Чего хочет женщина, того хочет Бог. Всего несколько слов, но для Парижа это непреложный закон. Однако я тут нездешний, да к тому же холостяк…

Друг: Господи! На холостяков он распространяется совершенно так же, как и на всех остальных, и порой к нашему большому несчастью. Но здесь безбрачие не сможет вас спасти: моя жена утверждает, будто имеет право вами командовать якобы потому, что именно у нее в деревне вы написали первые страницы своего труда.

Автор: Ты ведь знаешь, дорогой доктор, как я почтителен с дамами; ты и сам не раз хвалил меня за то, что я покорно следую всему, что они велят, ты также был одним из тех, кто утверждал, будто из меня вышел бы превосходный муж… И тем не менее я не отдам свою рукопись в печать.

Друг: Да почему же?

Автор: Да потому, что я в силу своего положения вынужден заниматься серьезными делами и опасаюсь, как бы те, кто ознакомится с моей книгой лишь по названию, не сочли, что это вздор, а я просто валяю дурака.

Друг: К чему этот панический страх! Неужели тридцати шести лет непрерывных трудов на благо общества недостаточно, чтобы составить о вас совершенно противоположное мнение? Впрочем, мы с женой уверены, что все захотят ее прочитать.

Автор: В самом деле?

Друг: Вас прочитают ученые, чтобы наконец изучить и понять то, что вы обозначили лишь в общих чертах.

Автор: Хорошо бы.

Друг: Вас прочтут женщины, потому что они-то наверняка увидят, что…

Автор: Дорогой друг, я уже стар и пришел к мудрости: «Miserere mei»[4].

Друг: Вас прочитают гурманы, потому что вы воздадите им по справедливости и укажете наконец то место, которое они достойны занимать в нашем обществе.

Автор: Вот в этом ты прав: просто уму непостижимо, как долго они не были признаны, мои дорогие гурманы! Я испытываю к ним поистине отцовские чувства; они ведь такие миляги! У них так блестят глаза!

Друг: И потом, разве вы сами не говорили, причем довольно часто, что нашим библиотекам недостает вашего произведения?

Автор: Я действительно так говорил, и пусть меня лучше удавят, чем я отрекусь от своих слов.

Друг: Но вы же говорите как человек совершенно убежденный! Значит, вы пойдете вместе со мной к…

Автор: О нет! Хотя в ремесле писателя есть свои прелести, в нем есть и неприятные стороны, так что я оставляю все это моим наследникам.

Друг: Но вы же обездолите своих друзей, знакомых, своих современников! И у вас хватит на это мужества?

Автор: Мои наследники! Мои наследники! Я слышал, что живущие беспрестанно льстят теням усопших, осыпая их восхвалениями; именно эту разновидность блаженства я и хочу обеспечить себе на том свете.

Друг: Но уверены ли вы, что похвалы дойдут по вашему адресу? И вообще, уверены ли вы в своих наследниках?

Автор: Но у меня нет никаких оснований полагать, что они могут пренебречь долгом, ради которого я избавлю их от многого другого.

Друг: Однако проявят ли они, смогут ли проявить к вашему детищу ту отцовскую любовь, то внимание, без которых оно неизбежно предстанет перед публикой в несколько неряшливом виде?

Автор: Моя рукопись будет выправлена, переписана набело и предстанет во всеоружии. Останется только ее напечатать.

Друг: Ну а вдруг случится что-нибудь? Увы! Подобные досадные обстоятельства погубили немало драгоценных произведений, и среди прочих книгу знаменитого Лека[5] о состоянии души во время сна – труд всей его жизни.

Автор: Разумеется, это было бы большой потерей, и я весьма далек от того, чтобы лезть на рожон, питая подобные сожаления.

Друг: Поверьте, у наследников найдется достаточно дел, которые надо уладить с Церковью, с правосудием, с медицинским факультетом и с самими собой, так что им наверняка недостанет если не воли, то по меньшей мере времени, чтобы посвятить себя заботам, которые предшествуют публикации книги, сопровождают ее и следуют за ней, сколь бы малой по объему она ни была.

Автор: А название! Сюжет! А злые шутники!

Друг: Уже одно только слово «гастрономия» заставляет навострить уши; этот сюжет нынче в моде, а злые шутники – такие же гурманы, как и все прочие. Так что это должно вас успокоить. Впрочем, вы, может, не знаете, но «легковесные» произведения порой писали и важные особы. Председатель де Монтескьё[6], например[7].

Автор (*с живостью*): А ведь верно! Он сочинил «Книдский храм», и можно, пожалуй, согласиться, что гораздо больше проку в том, чтобы размышлять над потребностью, которая к тому же является повседневным занятием и удовольствием, нежели сообщать нам, что делали или говорили более двух тысяч лет назад в рощах Греции двое сопляков: он – преследуя свою подружку, она – не имея ни малейшего желания убегать.

Друг: Так вы сдаетесь, наконец?

Автор: Я? Ну уж нет! Едва показался кончик авторского уха, как это напомнило мне сцену из одной английской высокой комедии, которая меня изрядно позабавила; называлась она вроде бы «The natural Daughter»[8]. Суди сам[9].

Речь там идет о квакерах, а те, кто состоит в этой секте, как тебе известно, ко всем обращаются на «ты», одеваются просто, не участвуют в войнах, никогда не клянутся, всегда действуют бесстрастно, но главное – ни при каких обстоятельствах не должны впадать во гнев.

Итак, герой этой пьесы – молодой красивый квакер, он появляется на сцене в темном платье, с прилизанными волосами и в большой, надвинутой на глаза шляпе, что не мешает ему быть влюбленным.

Некий самодовольный хлыщ, который оказывается его соперником, расхрабрившись из-за наружности квакера и намерений, которые он у него подозревает, высмеивает его и оскорбляет, так что молодой человек, понемногу распаляясь, наконец приходит в ярость и твердой рукой задает взбучку наглецу, который его спровоцировал.

Покарав обидчика, он вдруг возвращается к своей прежней повадке и сокрушенно вздыхает: «Увы! Боюсь, что плоть возобладала над духом».

Я поступаю таким же образом и после вполне извинительного порыва возвращаюсь к своему первоначальному мнению.

Друг: Нет, дольше это уже терпеть невозможно! Вы, по вашему собственному признанию, высунули наружу кончик уха – вот за него-то я и ухвачусь, чтобы отвести вас к издателю. И даже скажу вам, что издатель отнюдь не единственный, кто проведал ваш секрет.

Автор: Даже не пытайся, ведь я упомяну о тебе, и кто знает,

что я скажу!

Друг: Что вы можете обо мне сказать? Вам нечем запугать меня.

Автор: Я не стану говорить, что наша общая родина[10] прославилась, породив тебя; что в двадцать четыре года ты уже явил миру свое первое произведение, которое с тех пор стало классикой; что твоя заслуженная репутация вызывает к тебе доверие; что твоя наружность успокаивает больных, умелость поражает, а твоя чувствительность их утешает, – все это и без того всем известно. Но я открою всему Парижу (*говорю я, вставая*), всей Франции (*выпячивая грудь*), всему свету единственный недостаток, который знаю за тобой.

Друг (*посерьезнев*): И какой же, с вашего позволения?

Автор: Обычный недостаток, от которого все мои увещевания так и не смогли тебя избавить.

Друг (*испуганно*): Да скажите же, наконец, это слишком жестоко – так меня мучить.

Автор: Ты ешь слишком быстро[11].

(*Тут мой друг берет шляпу и уходит с улыбкой, догадавшись, что проповедовал перед уже обращенным.*)

Иллюстрация к «Физиологии вкуса» из парижского издания 1847 года

Биографии

Доктор, которого я ввел в предыдущий диалог, вовсе не является фантастическим существом наподобие былых Хлорид[12], он вполне настоящий, и все, кто близко со мною знаком, наверняка сразу же узнали доктора Ришерана.

Занимаясь им, я добрался и до тех, кто ему предшествовал, с гордостью отмечая, что округ Белле на моей родине, в департаменте Эн, оказался в состоянии дать столице мира целый выводок замечательных врачей, так что я не устоял перед искушением воздвигнуть им скромный памятник в этой краткой заметке.

В дни регентства доктора Женен и Сивок были первоклассными практикующими врачами и вернулись на родину с достойно приобретенным состоянием. Первый был совершенным последователем Гиппократа и строго следовал его заветам; второй, лечивший многих красивых дам, был более мягок и покладист: «Res novas molientem»[13], как сказал бы Тацит.

В 1750 году на опасном поприще военной медицины отличился доктор Лашапель. Нам осталось от него несколько хороших трудов, вдобавок мы обязаны ему тем, что он первым применил для лечения пневмонии свежее сливочное масло – метод, который излечивает болезнь как по волшебству, если употребить его в первые тридцать шесть часов инвазии[14].

В 1760 году доктор Дюбуа достиг величайших успехов в лечении посредством паров весьма модной в ту пору болезни и столь же распространенной, как нынешние нервические заболевания, пришедшие ей на смену. А популярность, которую он снискал, казалась тем более замечательной, что он был далеко не красавцем.

К несчастью, он слишком рано разбогател, обрел независимость и предался лени, удовлетворяясь лишь ролью любезного гостя к обеду да презабавнейшего рассказчика.

Он обладал крепким сложением и прожил более восьмидесяти восьми лет, несмотря на трапезы старого и нового режимов – или, скорее, благодаря им[15].

В конце царствования Людовика XV в Париж приехал уроженец Шатийона доктор Кост; с собой у него было письмо Вольтера к герцогу де Шуазелю, чье расположение он имел счастье завоевать с первых же визитов. При покровительстве этого вельможи и его сестры, герцогини де Граммон, молодой Кост быстро пробил себе дорогу, приобрел известность и всего за

несколько лет стал одним из тех парижских врачей, что подавали наибольшие надежды.

Но та же протекция, что устроила ему карьеру, оторвала этого баловня судьбы от его спокойного прибыльного поприща и поставила во главе санитарной службы войск, которые Франция отправила в Америку на помощь Соединенным Штатам, сражавшимся за свою независимость.

Выполнив эту миссию, доктор Кост вернулся во Францию, почти незамеченным провел ненастный 1793 год и несколько последующих, а затем был избран мэром Версаля, где до сих пор помнят его деятельное и вместе с тем по-отечески мягкое управление.

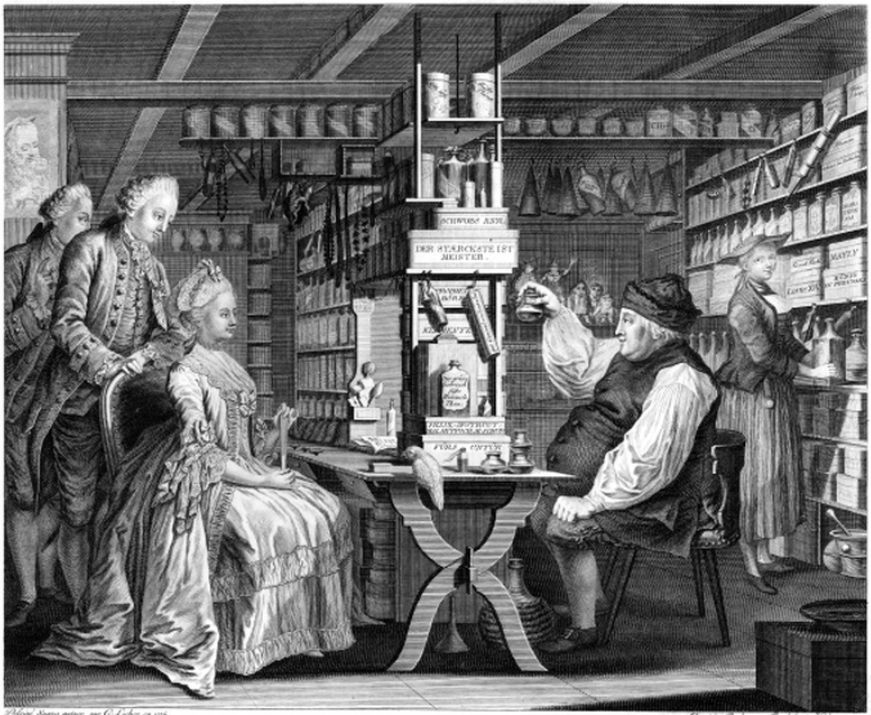
Вскоре Директория привлекла его к заведованию военной медициной, а Бонапарт назначил одним из трех главных инспекторов армейской медицинской службы; там доктор стал неизменным другом, защитником и отцом для молодых людей, посвятивших себя этому делу.

Наконец, он был назначен врачом королевского Дома инвалидов и занимал эту должность до самой смерти.

В правление Бурбонов столь долгая служба не могла остаться без вознаграждения, и Людовик XVIII совершенно справедливо пожаловал ему ленту ордена Святого Михаила.

Доктор Кост умер несколько лет назад, оставив по себе благодарную память, исключительно философское наследство и единственную дочь, супругу г-на де Лало, который отличился в палате депутатов своим ярким и глубоким красноречием, которое, однако, не помешало ему пойти ко дну во время кораблекрушения.

Однажды, когда мы вместе обедали у г-на Фавра, сен-лоранского кюре, доктор Кост рассказал о бурной ссоре, случившейся у него в этот же день с графом де Сессаком, тогдашним министром-директором военной администрации, из-за экономии, которую тот хотел предложить, выслуживаясь перед Наполеоном.



Готфрид Лохер. Сцена в провинциальной аптеке. Гравюра. 1775

План состоял в том, чтобы урезать раненым солдатам половину их порции панированной воды и стирать корпию, которую снимали с ран, чтобы использовать ее во второй, а то и в третий раз.

Доктор бурно воспротивился этой затее, которую счел отвратительной, и был все еще настолько переполнен негодованием, что снова вскипел, словно тот, кто был тому причиной, все еще находился перед ним.

Я так и не узнал, был ли граф в самом деле переубежден и отказался ли от плана своей экономии, оставив его в портфеле; но мне доподлинно известно, что раненые солдаты в лазаретах по-прежнему могли пить вволю, а использованная корпия выбрасывалась.

В 1780 году доктор Бордье, уроженец окрестностей Амберьё, приехал в Париж с намерением заняться медициной.

С больными он был мягок, придерживался выжидательной тактики симптоматического лечения и ставил безошибочные диагнозы.

Став профессором медицинского факультета, он относился к студентам по-отечески, читал свои лекции просто, и они

пользовались успехом. Почести пришли к нему, когда он о них даже не помышлял: его назначили врачом императрицы Марии-Луизы. Однако наслаждался он своим новым положением недолго: Империя рухнула, а самого доктора доконала болезнь ног, с которой он боролся всю свою жизнь.

Доктор Бордье был человеком спокойного нрава, благодетельным и надежным.

В конце восемнадцатого века появился доктор Биша́… Все его сочинения несут на себе печать гения, он истощил свою жизнь в трудах, призванных продвинуть науку вперед, сочетал в себе воодушевленную порывистость с долготерпением, свойством ограниченных умов, а скончавшись всего в тридцать лет, удостоился государственных почестей.

Позже доктор Монтегр привнес в клиническую практику философский дух. Он со знанием дела издавал «Медицинскую газету» и умер в сорок лет на островах, куда отправился, чтобы пополнить свои будущие научные труды сведениями о желтой лихорадке и черной рвоте (vomito negro).

Доктор Ришеран, великолепный хирург, в настоящее время достиг самых высоких ступеней оперативной медицины, а его «Основы физиологии» переведены на все языки. Он был облечен высочайшим доверием, рано став профессором медицинского факультета в Париже. Никто не обладает столь же утешительным словом, легкой рукой и проворным скальпелем.

Бок о бок со своим земляком трудится доктор Рекамье[16], профессор того же факультета…

Таким образом, настоящее обеспечено и уже готовится будущее: под крылами этих мощных профессоров учатся молодые люди, их земляки, обещая следовать столь достойным примерам.

Уже стали парижанами доктора Жанен и Манжо. Доктор Манжо (улица Бак, 39) занимается в основном детскими болезнями; его советы благотворны, и скоро он наверняка поделится ими с читающей публикой.

Я надеюсь, что любой благородный читатель извинит за это отклонение от темы старика, коего тридцать пять лет жизни в Париже так и не заставили забыть ни свою родину, ни своих земляков. Мне уже нелегко обходить молчанием стольких замечательных врачей, чью память по-прежнему глубоко чтят в их родном краю; хоть они и не сподобились блестящей известности на широкой общественной сцене, но все же приобрели большие познания и имеют немало заслуг.

Гюстав Жерлье. Жан Антельм Брийя-Саварен. Иллюстрация из «Большого кулинарного словаря» Александра Дюма

Предисловие

Мне не пришлось прилагать великие усилия, дабы представить свое сочинение на благожелательный суд публики, достаточно было всего лишь привести в порядок давно собранные материалы, каковое развлекательное занятие я приберег себе на старость.

Рассматривая гастрономические удовольствия со всех сторон, я вскоре заметил, что тут можно сделать кое-что получше обыкновенной поваренной книги, что тут можно еще много чего рассказать о столь весьма существенных и постоянных отправлениях человеческого организма, которые непосредственно влияют на здоровье человека, на его благополучие и даже на дела.

Как только я сосредоточился на этой главной мысли, все остальное само собой вытекло из этого источника: я смотрел вокруг, делал заметки, и часто среди самых роскошных пиршеств удовольствие наблюдать спасало меня от скуки вынужденного присутствия за столом.

Для того только, чтобы выполнить задачу, которую я перед собою поставил, мне приходилось быть физиком, химиком, физиологом и даже немного эрудитом. Однако всем этим я занимался без малейшей претензии на писательство; меня влекли к этому лишь похвальная любознательность, опасение отстать от своего века да желание беспрепятственно общаться с учеными мужами, в обществе которых я всегда любил находиться[17].

Прежде всего я врач-любитель, это у меня почти мания, и одним из прекраснейших для меня дней был тот, когда я, войдя через дверь для профессоров и вместе с ними на защиту диссертации доктора Клоке, с превеликим удовольствием услышал, как по амфитеатру пробежал шепоток любопытства, поскольку каждый студент спрашивал своего соседа: кто этот внушительного вида незнакомый профессор, почтивший собрание своим присутствием?

Однако был и другой день, воспоминание о котором мне, пожалуй, столь же дорого: я тогда представил Административному совету поощрения национальной промышленности свой ороситель – инструмент моего собственного изобретения; собственно, это было не что иное, как компрессионный разбрызгиватель, приспособленный для ароматизации помещений.

Полностью снаряженная машинка лежала у меня в кармане; я достал ее, повернул краник, и оттуда со свистом вырвался

благоуханный пар, который сначала поднялся до потолка, а затем, сгустившись, осел мелкой изморосью на людях и бумагах.

Вот тогда-то я с невыразимым удовольствием увидел, как ученейшие головы столицы склонились под моим капельным орошением, и сомлел от радости, заметив, что самые промокшие оказались также самыми довольными.

Задумываясь порой о глубокомысленных разглагольствованиях, к которым меня вынуждала обширность моего предмета, я стал искренне опасаться, как бы не наскучить читателю, ведь и мне самому тоже случалось зевать над чужими произведениями.

Дабы избежать этого упрека, я сделал все, что было в моей власти, и лишь слегка коснулся рискованных в отношении скуки сюжетов: пересыпал свое произведение анекдотами, причем некоторые из них почерпнул из собственной жизни; оставил в стороне значительное количество необычайных, слишком уж своеобразных фактов, которые здравая критика наверняка отвергнет; а также пробудил читательское внимание, прояснив и сделав общедоступными некоторые знания, которые ученые, похоже, приберегли исключительно для самих себя.

Если же, несмотря на столько усилий, мне все-таки не удастся предоставить читателям легкой для переваривания науки, то я из-за этого хуже спать не стану, будучи вполне уверен, что большинство из них меня простит, памятуя о моих благих намерениях.

Еще меня можно было бы попрекнуть тем, что я порой позволяю своему перу бежать слишком прытко, а временами становлюсь излишне болтлив. Но неужели моя вина в том, что я стар? Неужели моя вина, что я, подобно Улиссу, немало повидал на своем веку и мне ведомы нравы и обычаи многих народов? И неужели я заслуживаю порицания, если временами упоминаю кое-что из собственной биографии? В конце концов, пусть читатель будет мне благодарен хотя бы за то, что я избавляю его от своих воспоминаний политического характера; хотя было бы неплохо, если бы он почитал их, как и многие другие, ибо на протяжении тридцати шести лет я находился на лучших местах, чтобы наблюдать за людьми и событиями.

А главное, пусть меня поостерегутся причислять к КОМПИЛЯТОРАМ: если бы я докатился до такого, то отложил бы перо в сторону и не стал бы из-за этого жить менее счастливо.

Выскажусь словами Ювенала:

Semper ego auditor tantum! nunquamne reponam![18]

И все, узнавшие себя здесь, с легкостью заметят, что, равным образом приспосабливаясь и к волнениям в обществе, и к кабинетной тиши, я поступил правильно, постаравшись извлечь пользу как из того, так и из другого.

Наконец, я много чего сделал ради собственного удовлетворения: упомянул многих своих друзей, которые совсем этого не ожидали, воскресил в памяти кое-какие приятные воспоминания, закрепил там другие, уже готовые от меня ускользнуть, – в общем, как говорится, «потешил себя».

Быть может, найдется какой-нибудь читатель из категории зануд, который воскликнет: «И все-таки мне бы очень хотелось знать, правда ли?.. А также о чем он думал, говоря, что… и т. д. и т. п.». Но я уверен, что все остальные дружно заставят его умолкнуть и подавляющее большинство добродушно воспримет эти излияния вполне похвального чувства.

Мне остается кое-что добавить о своем стиле, ибо, как сказал Бюффон, «в стиле весь человек».

И пускай не думают, будто я собираюсь просить о снисхождении – его никогда не проявляют к тем, кто в нем нуждается, – речь идет всего лишь о простом объяснении.

Мне следовало бы писать великолепно, ведь Вольтер, Жан-Жак, Фенелон, Бюффон, а позже Кошен и д'Агессо были моими любимыми авторами, я знаю их наизусть.

Но возможно, боги распорядились иначе; и если это так, то вот почему.

Я более или менее прилично знаю пять живых языков, что дает мне огромный и столь же пестрый словарный запас.

Когда я нуждаюсь в каком-нибудь выражении, но не нахожу его во французском отделении своей картотеки, то лезу в соседнее – вот откуда у читателя возникает необходимость переводить меня либо угадывать, что же я сказал, но таков уж его удел.

Я вполне мог бы поступать иначе, но в этом мне препятствует неодолимая приверженность системе.

Я глубоко убежден, что тот французский язык, которым я пользуюсь, относительно беден. И как тут быть? Приходится заимствовать либо воровать. Я делаю и то и другое, потому что подобные заимствования возврату не подлежат, а воровство слов Уголовным кодексом не наказуется.

Поясню свою дерзость: я называю по-испански volante любого человека, которого посылаю с каким-либо поручением, и уже был готов офранцузить английский глагол *to sip*, означающий «пить маленькими глотками», пока не откопал французское слово *siroter*[19], которому придают примерно то же значение.

Я вполне готов к тому, что суровые ревнители возопят о Боссюэ, Фенелоне, Расине, Буало, Паскале и других представителях эпохи Людовика XIV; мне так и кажется, будто я слышу поднятый ими чудовищный гвалт.

На это я степенно отвечу, что далек от умаления достоинств этих авторов, как названных, так и подразумеваемых, но что отсюда следует?.. Ничего, кроме того, что они, преуспев с негодным инструментом, справились бы куда лучше, имея превосходный. Схожим образом надобно полагать, что Тартини[20] еще лучше играл бы на скрипке, будь у него смычок такой же длины, как у Байо[21].

Так что я отношу себя к неологистам и даже к романтикам; эти последние отыскивают потаенные сокровища; а те, другие, подобны мореплавателям, что отправляются за необходимыми товарами в дальнюю даль.

Народы Севера, и особенно англичане, в этом отношении имеют перед нами огромное преимущество: там гений никогда не стесняет себя в выражении – он либо создает сам, либо заимствует. Вот почему во всех случаях, когда сюжет предполагает глубину и энергичность, наши переводчики делают лишь бледные, бесцветные копии[22].

Как-то раз я слышал в Институте[23] весьма изящную речь об опасности неологизмов и о необходимости держаться за наш язык, сохраняя его таким, каким он был запечатлен авторами славного ушедшего века.

Подобно химику, я подверг это высказывание дистилляции, и вот что от него осталось на дне реторты: «Мы сделали так хорошо, что невозможно сделать ни лучше, ни иначе».

Однако я достаточно прожил, чтобы понять: каждое поколение говорит то же самое и каждое следующее поколение никогда не упустит случая посмеяться над этим.

Впрочем, как же не меняться словам, когда и нравы, и идеи постоянно претерпевают изменения? Если мы и делаем те же вещи, что и древние, то делаем их не так, как они, и в некоторых французских книгах найдутся целые страницы, которые невозможно перевести ни на латынь, ни на греческий.

Все языки рождаются, достигают расцвета и клонятся к упадку; и все языки, что блистали со времен Сезостриса до Филиппа-Августа, сохранились разве что в надписях на дошедших до нас памятниках. Французский язык ждет та же участь, и в 2825 году меня смогут прочесть только со словарем, если вообще станут читать…

По этому поводу мы с любезным г-ном Андриё из Французской академии вступили в яростную перепалку.

Я как следует изготовился к битве, мощно атаковал и наверняка разгромил бы его, если бы он поспешно не ретировался; впрочем, я не стал его преследовать, вспомнив, к счастью для него, что он занят очередной буквой в новом словаре.

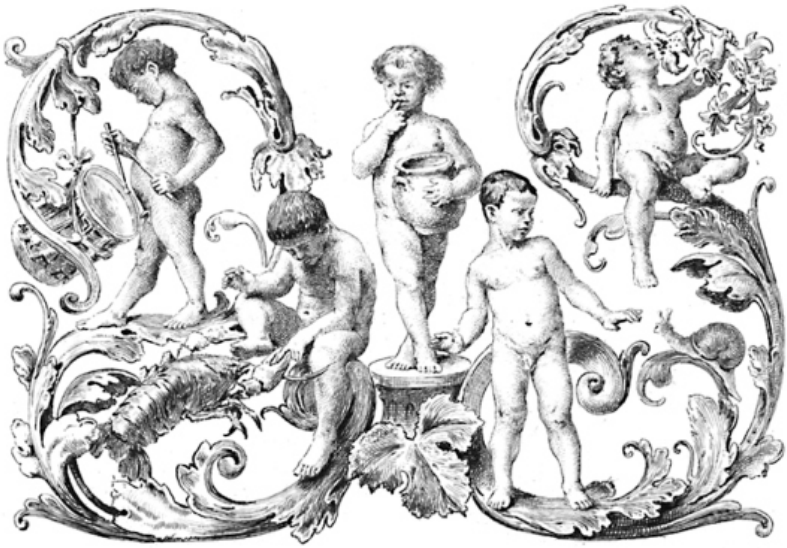
Я заканчиваю важным замечанием, которое приберег напоследок.

Когда я пишу и говорю о себе в единственном числе, это предполагает некое сотворчество с читателем: он может рассматривать предмет со всех сторон, спорить со мной, сомневаться и даже смеяться. Но стоит мне вооружиться грозным «мы» – значит, я приступил к чтению лекции, и тут уж ему следует присмиреть.

> *I am, Sir, oracle,*
> *And, when I open my lips, let no dog bark*[24].

Часть первая

Размышление I
Об органах чувств



Посредством органов чувств человек вступает в отношения с внешним миром.

Количество чувств

1. Их насчитывают по меньшей мере шесть.

Зрение, которое охватывает собою пространство и при посредстве света осведомляет нас об окружающей жизни и об окраске тел.

Слух, который при посредстве воздуха воспринимает колебания, причиненные либо издающими, либо передающими звуки телами.

Обоняние, посредством которого мы ощущаем запахи тел, которые ими наделены.

Вкус, посредством которого мы оцениваем все, что обладает вкусовыми свойствами или годится в пищу.

Осязание, посредством которого мы определяем плотность тел и судим об их поверхности.

Наконец, половое чувство, влекущее оба пола друг к другу, или физическая любовь, целью которой является продолжение

рода.

Удивительно, но почти вплоть до Бюффона столь важное чувство недооценивали, смешивая его с осязанием или, скорее, присоединяя к нему.

Однако производное от него ощущение не имеет ничего общего с ощущением от осязания; оно возникает в таких самодостаточных приспособлениях, как губы или глаза. И вот что удивительно: хотя каждый пол в отдельности располагает всем необходимым, чтобы испытывать это ощущение, тем не менее для достижения назначенной природой цели требуется, чтобы они объединились. И если вкус, имеющий целью сохранение индивида, бесспорно является чувством, то по еще более веской причине следует предоставить это название тому, что предназначено для сохранения целого вида.

Так что отведем половому влечению должное место среди чувств, в коем ему невозможно отказать, а заботу определить его ранг возложим на наших потомков.

Абрахам Босс. Аллегория вкуса. Гравюра из серии «Пять чувств». 1635–1638

Приведение чувств в действие

2. Если с помощью воображения можно перенестись к первым

моментам существования рода человеческого, то точно так же можно допустить, что его первые ощущения были откровенно грубыми: люди нечетко видели, смутно слышали, нюхали без всякого разбора, ели не смакуя и даже их плотское наслаждение было скотством.

Но поскольку все чувства имеют своим средоточием душу – особый отличительный признак рода человеческого и постоянно действующую причину совершенствования, – то они были в ней осмыслены, подвергнуты сравнению, взвешены и вскоре стали помогать друг другу ради пользы и благополучия нашего чувственного «я», или, что одно и то же, каждого отдельного человека.

Так осязание стало исправлять ошибки зрения, звук при посредстве произнесенного слова стал истолкователем всех ощущений, вкусу помогало зрение и осязание, слух сравнивал звуки, оценивал расстояния, а половое влечение завладело органами всех прочих чувств.

Могучее течение веков несло род человеческий все дальше, беспрестанно подталкивая к новым усовершенствованиям, коих причина, хоть и незаметная, но неизменно деятельная, коренится в потребности наших чувств: они постоянно, раз за разом требуют приятности от пользования ими.

Так зрение дало толчок к рождению живописи, скульптуры и всякого года зрелищ.

Слух породил мелодию, гармонию, танец и музыку со всеми ее ответвлениями и средствами исполнения.

Обоняние – поиск, добычу и употребление всякого рода благовоний.

Вкус – производство, отбор и приготовление всего, что может служить пищей.

Осязание – все искусства, ремесла и промыслы.

Половое влечение – все, что может подготовить или украсить сопряжение полов, а со времен Франциска I – романтическую любовь, кокетство и моду. В частности, зародившееся во Франции кокетство имеет исключительно французское название, и, дабы преуспеть в нем, сливки разных наций берут во вселенской столице его каждодневные уроки.

Это утверждение, каким бы странным оно ни казалось, тем не менее легко доказуемо, поскольку ни на одном древнем языке невозможно высказаться с большей ясностью об этих трех главных движущих силах современного общества.

Я даже сочинил на сей счет не лишенный достоинств диалог, однако выбросил написанное, чтобы оставить это удовольствие моим читателям: пусть каждый придумает его на собственный

лад; тут есть где применить свое остроумие и даже эрудицию, хватит на целый вечер.

Мы сказали выше, что половое влечение вторглось в органы всех прочих чувств; с не меньшей силой оно повлияло и на все науки, поскольку, присмотревшись повнимательнее, мы увидим: всеми наиболее изящными и изобретательными научными решениями мы обязаны желанию, надежде или признательности, причастным к взаимоотношениям полов.

Таково на самом деле родословие наук, даже самых отвлеченных: они являются лишь непосредственным результатом неослабных усилий, которые мы совершаем, чтобы доставить удовольствие своим чувствам.

Усовершенствование чувств

3. И все же наши чувства, с которыми мы так носимся, весьма далеки от совершенства, и я не устану это доказывать. Замечу лишь, что зрение, чувство столь бесплотное, и осязание, находящееся на противоположном конце лестницы, со временем приобрели замечательную добавочную силу.

Благодаря очкам зрение избегает так называемого старческого ослабления, угнетающего большинство прочих органов.

С помощью телескопа были обнаружены звезды, доселе неизвестные и недоступные для любых средств измерения; он позволил углубиться на такие расстояния, на которых огромные светила предстают перед нами лишь как смутные и почти неразличимые пятнышки.

Микроскоп приобщил нас к знанию о внутреннем устройстве различных тел, он показал нам такую растительную жизнь и такие растения, о существовании которых мы даже не подозревали. Наконец, перед нашим взором предстали живые существа в сто тысяч раз мельче самой малой букашки, которую еще можно различить невооруженным глазом; а между тем эти крохи двигаются, питаются, размножаются, что предполагает у них органы такой миниатюрности, которую мы даже не в силах себе вообразить.

С другой стороны, механика приумножила силы человека; он исполнил все, что смог задумать, и стал ворочать грузы такой тягости, которые природа создала неподъемными для его слабосилия.

С помощью орудий и рычага человек обуздал природу, подчинил ее своим удовольствиям, потребностям, прихотям и, перевернув землю вверх дном, из слабого двуногого существа

превратился во владыку мироздания.

Зрение и осязание, увеличив таким образом свою силу, могли бы принадлежать виду, стоящему гораздо выше человека; однако, если бы и все остальные чувства были бы так же улучшены, род людской стал бы совсем другим.

Все же надо заметить, что, хотя осязание обеспечило себе большое развитие в качестве мышечной силы, цивилизация почти ничего не сделала для его чувствующего органа; однако отчаиваться не стоит, лучше напомним себе, что род человеческий еще довольно молод, а чувства смогут расширить свои владения лишь после долгой череды веков.

Например, понадобилось около четырех столетий для открытия гармонии – науки совершенно небесной, которая в отношении звуков является тем же самым, что живопись в отношении красок[25].

Разумеется, древние умели петь под аккомпанемент инструментов, играющих в унисон; однако это был предел их познаний; они не умели ни членить звуки, ни оценивать их взаимоотношения.

Лишь в пятнадцатом веке была разработана музыкальная гармония, упорядочено движение аккордов, и всем этим люди помогли себе, чтобы поддерживать голос и усиливать выражение чувств.

Это столь запоздалое, но тем не менее столь естественное открытие сделало слух более изощренным, оно выявило в нем две в некотором роде независимые способности, одна из которых воспринимает звук, а другая оценивает звучание.

Немецкие доктора утверждают, что у людей, чувствительных к гармонии, на одно чувство больше, чем у остальных.

Хендрик Хондиус Старший. Слух. Аллегорическая гравюра из серии «Пять чувств». XVII в.

Что же касается тех, для кого музыка всего лишь хаотичное нагромождение звуков, то уместно заметить, что фальшиво поют почти все; надо полагать, что слуховой аппарат у них устроен таким образом, что воспринимает только короткие вибрации без волнообразных колебаний, или, скорее, поскольку оба их уха обладают разными диапазонами, то из-за разницы в длине вибраций и слабой чувствительности их слуха они передают в

мозг лишь смутное, неясное ощущение, подобно двум инструментам, которые играют вразнобой, не совпадая ни в тоне, ни в ритме, а потому не позволяют услышать никакой связной мелодии.

За последние века также значительно расширилась область вкусовых ощущений: появился сахар вместе с различными способами его приготовления, а также спиртные напитки, лед, ваниль, чай, кофе – все это даровало нам вкусы прежде незнакомой природы.

Кто знает, не обнаружит ли и осязание в свой черед источник новых наслаждений благодаря какому-нибудь счастливому случаю? Это тем более вероятно, что осязаем мы всем телом, и следовательно, наша тактильная чувствительность может быть возбуждена повсеместно.

Сила вкуса

4. Мы видели, что физическая любовь вторглась во все области знания, и действует она с той же тиранией, которая всегда была ее отличительной чертой.

Вкус – более осторожная, более умеренная, хотя и ничуть не менее активная способность. Вкус, призна́ем, достиг той же цели неторопливо, что и обеспечивает долговременность его успехов.

Мы рассмотрим его действие в другом месте; однако уже сейчас мы можем заметить, что тому, кто участвует в роскошной трапезе в зале, украшенном зеркалами, картинами, статуями и благоуханными цветами, где присутствуют красивые женщины и звучит приятная, гармоничная музыка, не понадобится прилагать чрезмерные умственные усилия, дабы убедить себя в том, что все людские познания были привлечены сюда с единственной целью: послужить надлежащим обрамлением для услад вкуса и как можно лучше оттенить их.

Цель действия чувств

5. Теперь если мы окинем взглядом действия наших чувств в целом, то увидим, что создавший их Творец мироздания имел двоякую цель, где одна вытекает из другой, а именно: сохранение самого индивида и продолжение его рода.

Таков удел человека, если рассматривать его как существо чувствующее, и именно к этой двоякой цели направлены все его действия.

Взгляд распознает внешние предметы, открывает человеку чудеса, которыми тот окружен, и сообщает ему, что он является

частью большой Вселенной.

Слух воспринимает звуки не только как приятное ощущение, но еще и как предупреждение о движении предметов, которое может быть сопряжено с какой-либо опасностью.

Чувствительность готова предупредить посредством боли о любом непосредственном причинении вреда.

Рука, эта верная служительница, не только подготовлена к отдергиванию и обеспечена для этого надлежащей подвижностью, но и еще хватается преимущественно за те предметы, которые инстинкт счел пригодным для возмещения понесенных при спасении жизни потерь.

Обоняние изучает их, поскольку ядовитые вещества почти всегда отличаются дурным запахом.

И тут подключается вкус: приходят в действие зубы, язык, снимая пробу, объединяется с нёбом, и вскоре желудок начинает усвоение.

В этом состоянии ощущается какая-то непонятная истома, окружающие предметы блекнут, тело обмякает, глаза слипаются и, наконец, все исчезает, а чувства погружаются в состояние полного покоя.

Очнувшись от дремы, человек видит, что вокруг него ничто не изменилось; однако внутри у него тлеет какой-то потаенный огонек – это развился новый орган, и человек испытывает потребность разделить с кем-нибудь свою жизнь.

Это деятельное, беспокойное, властное чувство – общее для обоих полов; оно сближает их, объединяет, а после оплодотворения, создавшего зародыш новой жизни, индивиды могут спать спокойно: они только что выполнили самую священную из своих обязанностей, обеспечив продолжение своего рода[26].

Таковы общие, а также философские соображения, с которыми я счел необходимым ознакомить моих читателей, дабы естественным образом подвести их к более пристальному рассмотрению органа вкуса.

Размышление II
Вкус

Определение вкуса

6. Вкус является тем из наших чувств, посредством которого мы вступаем в отношения с обладающими вкусовыми свойствами телами.

Эти свойства производят в органе, предназначенном для их оценки, вкусовые ощущения.

Вкус возбуждается аппетитом, голодом, жаждой и лежит в основании процессов, благодаря которым индивид растет, развивается, поддерживает свое существование и восполняет потери, вызванные жизненными выделениями.

Все организмы питаются по-разному; Творец мироздания, разнообразный в своих методах, равно как и уверенный в их действенности, предписал им разные способы поддерживать свое существование.

Растения, находящиеся на нижних ступенях лестницы живых существ, питаются с помощью внедренных в родную почву корней и с помощью некоего особого механизма выбирают из нее различные вещества, необходимые для поддержания жизни и роста.

Поднявшись чуть выше, мы встречаем тела, наделенные животной жизнью, но лишенные способности передвигаться; они рождаются в благоприятной для них среде, а особые органы извлекают из этой среды все необходимое для существования на весь отпущенный им срок; не они ищут свою пищу, пища сама их находит.

Другой образ жизни закреплен за животными, которые населяют вселенную, передвигаясь по ней, и самое совершенное из них, бесспорно, человек.

Особый инстинкт предупреждает его о том, что ему надо подкрепиться; он ищет и берет то, в чем предполагает возможность утолить свою потребность; ест, насыщается и, восстановив силы, следует по жизни дальше, проходя назначенное ему поприще.

Вкус может быть рассмотрен с трех точек зрения.

В человеке физическом – это аппарат, при посредстве которого он оценивает вкусовые ощущения.

Если же рассматривать вкус с точки зрения психического устройства человека, то это возбуждение, вызванное в общем нервном центре органом, находящимся под воздействием вкусового ощущения.

Наконец, если рассматривать материальную причину вкуса, то это способность некоего наделенного вкусовыми качествами тела произвести впечатление на орган и породить ощущение.

Вкус, похоже, имеет два основных применения:

1) он приглашает нас с удовольствием возместить потери, которые мы неизбежно несем по ходу жизни;

2) из разных веществ, которые предлагает нам природа, он помогает выбрать те, что могут послужить пищей.

Как мы увидим позднее, в этом выборе вкусу изрядно помогает обоняние, ибо можно считать общим правилом, что пригодные в пищу вещества не бывают отвратительными ни по вкусу, ни по запаху.

Механика вкуса

7. Нелегко в точности определить, из чего именно состоит распознающий вкус орган. Он сложнее, чем кажется.

Конечно, в механизме дегустации большую роль играет язык: будучи наделен довольно заметной мускульной силой, он служит для того, чтобы разминать, ворочать во рту, сдавливать и глотать пищу.

Кроме того, с помощью более-менее многочисленных сосочков, устилающих его поверхность, он при соприкосновении с

пищей впитывает в себя ее растворимые и наделенные вкусом частицы; однако всего этого недостаточно, и некоторые другие, смежные с ним области содействуют тому, чтобы дополнить ощущение, а именно: щеки, нёбо и особенно носовая полость, на участии которой физиологи, быть может, недостаточно настаивали.

Хендрик Хондиус. Вкус. Аллегорическая гравюра из серии «Пять чувств». XVII в.

Щеки выделяют слюну, равно необходимую для жевания и

формирования так называемого пищевого комка[27]; они так же, как и нёбо, отчасти наделены оценивающими способностями. Право же, я не знаю, участвуют ли в этом при некоторых обстоятельствах еще и десны, однако без ощущения запаха, сосредоточенного в нашем зеве, вкус оказался бы притупленным и в высшей степени неполным.

У людей, не имеющих либо лишившихся языка, ощущение вкуса еще сохраняется. Первый случай описан в книгах; второй мне растолковал один бедняга, которому алжирцы отрезали язык в наказание за то, что он вместе с несколькими товарищами по плену замыслил побег.

Этого человека я повстречал в Амстердаме; он зарабатывал на жизнь, выполняя мелкие поручения, и был достаточно грамотен, чтобы мы без особого труда смогли побеседовать письменно.

Осмотрев его и установив, что ему удалили всю переднюю часть языка, вплоть до самой уздечки[28], я спросил, чувствует ли он хоть какой-то вкус еды и сохранилось ли у него вообще ощущение вкуса после жестокой операции, которой его подвергли.

Он ответил, что больше всего его утомляет глотание (и ему это действительно давалось с большим трудом), но вкус у него вполне сохранился; что ему, как и остальным, нравится все мало-мальски вкусное; но вот очень кислое и горькое причиняет ему нестерпимую боль.

Он сообщил мне, что отрезание языка распространено во всех африканских царствах, где его применяют в первую очередь к устроителям заговоров, и что у них там имеются для этого соответствующие инструменты.

Мне хотелось, чтобы он их мне описал, но его воспоминания об этом были столь мучительны и отвратительны, что я не стал настаивать.

Поразмыслив над его рассказом и углубившись в века невежества, когда богохульникам протыкали или отрезали языки, и вообще в ту эпоху, когда были приняты эти законы, я счел себя вправе заключить, что происхождение у них африканское, а завезены сюда они были по возвращении крестоносцев.

Выше мы видели, что ощущение вкуса возникает главным образом в сосочках языка. Однако анатомия сообщает нам, что отнюдь не все языки одинаково снабжены ими, и бывает, что на некоторых их оказывается в три раза больше, чем на других. Это обстоятельство объясняет, почему из двух сотрапезников, сидящих рядом на пиру, один вовсю наслаждается яствами, а другой выглядит так, будто его кормят насильно: у этого

последнего язык слабо оснащен. Увы, в царстве вкуса тоже имеются свои слепые и глухие.

Восприятие вкуса

8. Известны пять-шесть мнений о том, как происходит восприятие вкуса; у меня тоже найдется свое собственное. Вот оно.

Восприятие вкуса – химическая реакция, которая осуществляется влажным путем, как мы говорили раньше; то есть необходимо, чтобы обладающие вкусовыми свойствами молекулы были растворены в каком-нибудь жидком носителе, благодаря чему их смогут впитать пучки нервных окончаний, сосочки, или сосальца, сплошь устилающие внутренность дегустационного аппарата.

Эта схема, новая она или нет, опирается на физические и почти осязаемые доказательства.

Чистая вода не доставляет никакого вкусового ощущения, потому что не содержит ни малейшей частицы, обладающей вкусовыми свойствами.

Растворите в ней крупинку соли или несколько капель уксуса – и ощущение появится.

И наоборот, другие напитки производят на нас впечатление как раз потому, что они не что иное, как более-менее насыщенные растворы, в которых содержатся вполне ощутимые частицы.

Бесполезно наполнять рот разрозненными частицами какого-либо нерастворимого тела: языку достанутся лишь осязательные ощущения, но никакого вкусового.

Что касается твердых и при этом обладающих вкусовыми свойствами тел, то они должны быть измельчены зубами, пропитаны слюной и прочими густуэльными[29] жидкостями, прижаты языком к нёбу, чтобы выдавить из них сок, после чего достаточно наделенное вкусом тело оценивают дегустационные сосочки, выдавая ему, обработанному таким образом, необходимый для проникновения в желудок пропуск.

Эта схема, которая получит дальнейшее развитие, без усилий отвечает на главные вопросы, которые могут возникнуть.

Итак, если спросят, что же надо понимать под наделенным вкусовыми качествами телом, следует ответить: любое растворимое и пригодное для восприятия органом вкуса тело.

А если спросят, как действует наделенное вкусом тело, следует ответить, что оно действует всякий раз, когда оказывается в растворенном состоянии и получает возможность проникнуть в полости, предназначенные для того, чтобы

воспринимать и передавать вкусовые ощущения.

Одним словом, вкусом обладает лишь то, что уже растворено или будет растворено в самом ближайшем времени.

О разнообразии вкусов

9. Количество вкусов бесконечно, ибо любое растворимое тело имеет особый вкус, совершенно не похожий ни на какой другой.

Кроме того, вкусы изменяются вследствие простого соединения друг с другом, двойного или множественного; так что невозможно описать их разнообразие, от самого привлекательного до самого невыносимого, от земляники до горькой тыквы. Все, кто пытался это сделать, по большому счету потерпели неудачу.

Такой результат не должен удивлять, ведь если учесть, что существует бесконечное множество простых вкусов, которые вдобавок еще могут изменяться, взаимно сочетаясь друг с другом в любых количествах и соотношениях, то понадобился бы новый язык, чтобы как-то обозначить все эти образования, и горы томов *in-folio*, чтобы все их определить, и неведомые доселе цифровые знаки, чтобы отнести их к какой-либо группе.

Но поскольку до сих пор не возникало нужды оценивать какой-либо вкус со строгой точностью, приходится ограничивать себя небольшим количеством общих выражений, как то: сладкий, сладковатый, кислый, терпкий и тому подобных, – которые при дальнейшем рассмотрении можно и вовсе свести к двум: приятный либо неприятный на вкус, – но их вполне хватает, чтобы быть понятыми и чтобы почти наверняка указать на густуэльную, то бишь вкусовую, особенность рассматриваемого вещества.

Те, что придут после нас, будут знать больше, и уже нельзя сомневаться, что химия откроет им причины или первоначальные элементы вкусов.

Влияние обоняния на вкус

10. Порядок, который я сам себе предписал, незаметно подвел меня к тому, чтобы вернуть обонянию принадлежащие ему права и признать, что оно оказывает нам важные услуги при оценке вкусовых достоинств; среди авторов, которые попались мне под руку, я не нашел ни одного, кто, по моему мнению, воздал бы обонянию полную справедливость.

Лично я не только уверен, что без участия обоняния нет

полноценной дегустации, но еще и склонен полагать, что обоняние со вкусом образуют единый чувствующий орган, где рот служит лабораторией, а нос – дымовой трубой, или, выражаясь точнее, один используется для дегустации осязаемых тел, а другой – для дегустации газов.

Эта схема может оказаться под строгим запретом; тем не менее, поскольку я вовсе не собираюсь основывать секту, рискну лишь навести читателей на кое-какие мысли с целью показать, что пристально рассматривал предмет, о котором толкую. Теперь я продолжу излагать свои доводы насчет важности обоняния – если не как составной части вкуса, то по крайней мере как его необходимой принадлежности.

Абрахам Гольциус. Обоняние. Аллегорическая гравюра из серии «Пять чувств». XVII в.

Любое наделенное вкусовыми свойствами тело непременно воздействует и на наше обоняние – это относит его одновременно и к царству запаха, и к царству вкуса.

Невозможно отведать какую-либо пищу и при этом не судить о ней по запаху (с большим или меньшим глубокомыслием); а в

отношении незнакомых продуктов нос вообще всегда выполняет функцию часового, который выступает вперед с окликом: «Стой, кто идет?»

Преграждая путь обонянию, заодно парализуют и вкус; это доказывается тремя опытами, которые каждый может повторить с равным успехом.

Опыт первый. Когда слизистые оболочки носа раздражены сильным насморком, вкусовые ощущения полностью пропадают; пища кажется совершенно безвкусной, хотя язык остается в своем естественном состоянии.

Опыт второй. Если зажать себе нос во время еды, то удивительно, как сразу ослабевает вкус – от него остается лишь неверная, бледная тень; благодаря этому способу даже самые отвратительные лекарства можно глотать, не слишком морщась.

Опыт третий. Тот же эффект наблюдается, если при глотании пищи, вместо того чтобы позволить языку вернуться на свое естественное место, мы будем по-прежнему прижимать его к нёбу; в этом случае прерывается циркуляция воздуха, обоняние отключается, а вместе с ним и восприятие вкуса.

Все эти следствия вытекают из одной причины – отсутствия взаимодействия с обонянием. Таким образом, обладающее вкусом тело оценивается не только по его сокам, но и по пахучим газам, который оно выделяет.

Анализ вкусового ощущения

11. Разобравшись, таким образом, с основными положениями, я полагаю безусловно доказанным, что вкус производит ощущения трех различных порядков, а именно: непосредственное, полное и возвратное.

Непосредственное ощущение – это первое впечатление о пробуемой пище, когда она оказывается на передней части языка, и порождается оно непосредственно работой органов ротовой полости.

Полное ощущение представляет собой соединение этого первого впечатления с другим, которое возникает, когда пища с передней части языка проникает в зев, заполняя весь орган своим вкусом и запахом.

И наконец, возвратное ощущение – это суждение, которое выносит душа о тех впечатлениях, которые были сообщены ей при помощи воспринимающего органа.

Проверим эту схему в действии, рассмотрев, что происходит в человеке, который ест или пьет.

Тот, например, кто пробует персик, сначала воспринимает его

приятный запах; откусив немного, он ощущает свежесть и легкую кислинку, что поощряет его продолжать; но лишь в момент глотания, когда откушенный кусочек проходит под носовой полостью, раскрывая ему свой аромат, ощущение, которое должен доставить персик, становится полным. И наконец, проглотив, он оценивает все, что только что испытал, и говорит себе: «Как вкусно!»

То же самое, когда он пьет: пока вино во рту, нам приятно, но все-таки мы еще не вполне впечатлены; и лишь в момент, когда мы его проглотили, можно по-настоящему его распробовать, оценить букет, обнаружить особенный аромат, присущий каждой марке. А еще необходима малая толика времени, чтобы дегустатор смог сказать, хорошее оно, сносное либо дрянное: «Разрази меня гром! Да это же шамбертен!» или «Боже, смилуйся! Это сюренское!»[30].

Так что мы видим: это вполне согласуется с основными положениями – что, разумеется, подтверждает и практика, поскольку любители пьют вино маленькими глотками (they sip it) [31], ведь, делая паузу после каждого глотка, они получают всю совокупность удовольствий, которые испытали бы, выпив бокал одним духом.

То же самое, но гораздо энергичнее происходит и когда нашему вкусу предстоит встреча с чем-нибудь неприятным.

Взгляните на этого больного, которого медицинский факультет понуждает проглотить большущий стакан черного колдовского зелья, словно во времена Людовика XIV.

Обоняние, верный советчик, предупреждает его об отвратительном вкусе зловещего снадобья, его глаза расширены, словно он видит приближение опасности, губы кривятся от омерзения, его уже заранее тошнит. Тем не менее его увещевают; наконец он набирается мужества, ополаскивает горло водкой, зажимает себе нос и пьет…

Когда смрадное питье наполняет его рот, затопив там все органы вкуса, возникшее ощущение пока еще смутно, его пока еще можно стерпеть; но с последним глотком послевкусие становится сильнее, а зловоние отчетливее, и все черты лица пациента выражают ужас и отвращение: он столкнулся со вкусом, соперничать с которым может только страх смерти.

Если же, наоборот, речь идет о совершенно безвкусном питье, например о стакане воды, то не чувствуют ни вкуса, ни послевкусия; не испытывают ничего и не думают ни о чем; выпили – и всё.

Порядок различных вкусовых впечатлений

12. Вкус не столь богато одарен, как слух; тот может разом воспринимать и сравнивать многие звуки – вкус же, напротив, упрощает выполнение задачи; это означает, что два вкусовых ощущения не могут возникнуть одновременно.

Однако вкус может проявлять двойственность и даже множественность последовательно: то есть в одном и том же акте глотания[32] можно испытывать последовательно и второе, и даже третье ощущение, где каждое последующее слабее предыдущего; их обозначают словами «послевкусие», «привкус», «отдушка» и т. п.; точно так же как изощренное ухо, кроме главного звука, различает еще и серии сопутствующих созвучий – либо одну, либо несколько, их количество еще не до конца определено.

Те, кто ест быстро и невнимательно, не различают второстепенных впечатлений, это является исключительным уделом малого числа избранных; и именно благодаря своим способностям они могут классифицировать по степени превосходства различные вещества, подвергнутые ими испытанию.

Эти мимолетные нюансы еще долго присутствуют в органах распознавания вкуса; знатоки – профессора гастрономии – при вынесении заключений инстинктивно принимают надлежащую позу: неизменно вытянув шею и поворотив нос влево.

Наслаждение, доставляемое вкусом

13. Теперь рассмотрим с философской точки зрения наслаждение или пытку, причиной которых может стать вкус.

В первую очередь мы обнаруживаем применение той, к несчастью, общеизвестной истины, что человек гораздо лучше приспособлен к страданию, нежели к наслаждению.

Действительно, прием в высшей степени острых, едких или горьких веществ вынуждает нас терпеть крайне мучительные или болезненные ощущения. Утверждают даже, что синильная кислота убивает так быстро лишь потому, что причиняет настолько нестерпимую боль, что жизненные силы покидают человека, не сумевшего ее вынести.

Приятные же ощущения, наоборот, пробегают лишь по короткой лесенке с малым количеством ступеней, и если еще имеется достаточно ощутимая разница между совершенно безвкусным и тем, что все-таки тешит вкус, то промежуток между признанно хорошим и превосходным не слишком велик; это разъясняется следующим примером: первая ступень – жесткое и лишенное соков вареное мясо; вторая ступень – кусок телятины; третья ступень – приготовленный как надо фазан.

Мороженое. Литография Байи. 1835

И все-таки вкус – такой, каким его даровала нам природа, – является вдобавок тем из наших чувств, которое, если хорошенько подумать, доставляет нам больше всего наслаждений:

1) удовольствие от еды (в сочетании с умеренностью) – единственное, которое не вызывает усталости;

2) едой могут наслаждаться во все времена люди любого возраста и любого положения в обществе;

3) есть необходимо по меньшей мере один раз в день, и на данном отрезке времени это удовольствие можно беспрепятственно повторить еще два-три раза;

4) оно может соединяться со всеми прочими удовольствиями и даже утешить нас в отсутствие оных;

5) впечатления, которые мы получаем благодаря вкусу, надежнее других и при этом больше зависят от нашей воли;

6) наконец, во время еды мы испытываем некое особое и невыразимо приятное чувство, которое происходит от инстинктивного осознания того факта, что посредством приема пищи мы восстанавливаем силы и продлеваем нашу жизнь.

Это будет шире развито в главе, где мы отдельно порассуждаем о нынешнем состоянии застольных удовольствий, к коему привела их современная цивилизация.

Превосходство человека

14. Мы были воспитаны в кроткой вере, что из всех созданий, которые ходят, плавают, пресмыкаются либо летают, человек наделен самым совершенным вкусом.

Над верой этой нависла угроза, способная ее поколебать.

Доктор Галль[33], опираясь на какие-то неведомые исследования, утверждает, что у некоторых животных вкусовой аппарат якобы развит лучше, чем у человека, а следовательно, и более совершенен.

Эта доктрина непристойна и попахивает ересью.

Человек – царь всей природы по Божественному праву, ради него земля была покрыта растительностью и населена всякой живностью, и он неизбежно должен быть снабжен неким органом, способным установить отношения со всем, что обладает вкусом у его подданных.

Язык во рту у животных развит не больше, чем их способность понимать что-либо: у рыб это всего лишь подвижная кость; у птиц, как правило, мембраноподобный хрящ; у четвероногих он часто шероховатый или покрыт чешуйками и вдобавок совершенно не способен сильно изгибаться.

Человеческий язык, напротив, из-за прихотливости своего строения и разнообразия оболочек, в которые он заключен или с которыми соседствует, свидетельствует о сложности операций, для которых он предназначен.

Кроме того, я обнаружил у него по меньшей мере три движения, которые несвойственны животным и которые я называю заостряющими, вращательными и метущими. Первое случается, когда кончик языка просовывается, словно острие,

между сжимающих его губ; второе – когда язык делает круговые движения в тесном пространстве, замкнутом щеками и нёбом; третье – когда язык, выгибаясь то вверх, то вниз, подбирает остатки пищи, которые могут застрять в полукруглой щели, образованной губами и деснами.

Животные ограничены в своих вкусовых привычках: одни травоядны, другие плотоядны, третьи кормятся исключительно зернами, – и никто из них не знает сложных вкусов.

Человек же, наоборот, всеяден: все, что съедобно, он подчиняет своему обширному аппетиту; а это тотчас же влечет за собой расширение дегустационных возможностей, пропорциональное их общему применению. Действительно, человеческий вкусовой аппарат обладает редким совершенством, и, чтобы вполне себя в этом убедить, рассмотрим, как мы его используем.

Как только обладающее вкусом тело попадает в рот, оно оказывается безвозвратно захваченным вместе со своими газами и соками.

Губы противодействуют тому, чтобы оно выпало обратно; далее им завладевают зубы и разжевывают; его пропитывает слюна; язык ворочает его туда-сюда словно лопатой; дыхательное движение подталкивает его к глотке; язык приподнимается, чтобы позволить ему соскользнуть туда, но перед тем его запах воспринимает обоняние; наконец, оно проваливается в желудок, чтобы испытать там дальнейшие изменения, однако в течение всей этой операции ни одна частичка, ни одна капля или молекула не избегнут того, чтобы подвергнуться оценке.

Не в последнюю очередь благодаря совершенству этого процесса гурманство – удел исключительно человека.

Оно даже заразно, и мы довольно быстро передаем его животным, приученным нами ради наших надобностей, и те в некотором смысле составляют вместе с нами единое сообщество, как, например, слоны, собаки, кошки и даже попугаи.

Если у некоторых животных язык больше, глотка шире, нёбо лучше развито, то лишь потому, что этот язык, будучи мышцей, предназначен ворочать более крупные куски, нёбо должно сильнее их придавливать, а глотка беспрепятственно пропускать через себя, несмотря на размеры. Однако любая аналогия естественно противится тому, чтобы из нее можно было вывести, будто и само чувство становится от этого совершеннее.

Впрочем, поскольку вкус должен оцениваться лишь по природе ощущения, которое он передает в общий центр, то полученное животным впечатление не может быть сравнимо с тем, которое достается человеку; это последнее, будучи

одновременно более ясным и более точным, неизбежно предполагает гораздо более высокое качество самого передающего органа.

Наконец, чего еще можно желать при столь совершенной способности восприятия, как у римских гурманов, которые по вкусу отличали рыбу, пойманную между мостами, от той, что была поймана ниже по течению? Разве в наши дни мы не встречаем знатоков, обнаруживающих особый вкус у того бедрышка куропатки, на которое она опирается во время сна? И не окружены ли мы дегустаторами, способными указать широту, на которой созрело вино, столь же уверенно, как последователь Био[34] или Араго[35] может предсказать затмение?

Что из этого следует? Что надобно отдать кесарю кесарево, провозгласив человека величайшим гурманом в природе; а также не стоит удивляться, если добрый доктор поступает порою, как Гомер: «Auch zuweiler schlaffert der guter G***»[36].

Метод, принятый автором

15. До этого момента мы исследовали только физическую природу вкуса и придерживались научного уровня, опустив лишь некоторые анатомические подробности, которые мало кого интересуют. Но задача, которую мы перед собой поставили, этим не исчерпывается, ибо важность и заслуги этого чувства довольства, свидетельствующего о восстановлении жизненных сил, проистекают в первую очередь из его нравственной истории.

А посему мы разместили в аналитическом порядке все теории и факты, составляющие стройное целое этой истории, так чтобы она могла просвещать, не утомляя.

Таким образом, в последующих главах мы покажем, как, повторяясь и отражаясь, ощущения усовершенствовали орган и расширили сферу его возможностей; как потребность в пище, которая поначалу была просто инстинктом, стала могущественной страстью, приобретшей весьма заметное влияние на все, что имеет отношение к общественной жизни.

А еще мы расскажем, как все науки, изучающие состав тел, согласились при классификации особо выделить те из них, которые могут быть оценены вкусом, и как путешественники шли к одной цели, предоставив нам на пробу вещества, которые природа, казалось, вовсе не предназначала к тому, чтобы они когда-либо встретились.

Мы последуем за химией в момент, когда она проникла в наши подземные лаборатории, чтобы просветить наших исследователей, определить принципы, разработать методы и

обнаружить причины, которые прежде оставались сокрытыми.

Наконец, мы увидим, как, соединив могущество времени и опыта, вдруг явила нам себя новая наука, которая питает, восстанавливает, сохраняет, убеждает, утешает и, не довольствуясь тем, что устилает охапками цветов поприще отдельного человека, мощно способствует усилению и процветанию империй.

Если же посреди этих серьезных рассуждений на кончике пера вдруг возникнет какой-нибудь пикантный анекдот, приятное воспоминание или приключение из бурной жизни, мы позволим ему излиться на бумагу, чтобы дать небольшую передышку нашим читателям, коих количество нас ничуть не пугает и с кем, наоборот, нам нравится сочинять сообща, ибо если это мужчины, то мы уверены, что они столь же снисходительны, как и образованны, а если это дамы, то они непременно очаровательны.

Здесь Профессор, полностью погрузившись в свой предмет, уронил руку и воспарил к высшим сферам.

Проникнув мыслью в глубь веков, он добрался до самой колыбели наук, цель которых – удовлетворение вкуса, а проследив за их прогрессом сквозь ночь времен и увидев, что в отношении наслаждений, которые они нам доставляют, первые столетия всегда были менее успешными, нежели последующие, он взял свою лиру и затянул на дорийский лад историческую песнь, которую мы найдем в разделе «Разное».

Размышление III
О гастрономии

Происхождение наук

16. Науки не похожи на Минерву, вышедшую во всеоружии из головы Юпитера; они дочери времени и складываются постепенно: сначала собирают подсказанные опытом методы, а затем, опираясь на их совокупность, выводят основные законы.

Посему первыми врачами были старики, которых по причине их благоразумия призывали к постелям больных, те, чье сострадание подвигало их к тому, чтобы лечить раны.

А первыми астрономами были египетские пастухи, заметившие, что некоторые звезды через определенный промежуток времени возвращаются в то же самое место на небе.

Тот, кто первым выразил знаками простую мысль, что «дважды два равно четырем», создал математику – могучую науку, поистине вознесшую человека на трон вселенной.

На протяжении последних, только что истекших шестидесяти лет многие новые науки заняли свое место в системе наших знаний, и среди прочих – стереотомия[37], начертательная геометрия и химия газов.

Все эти науки, взращенные бесконечными поколениями людей, будут успешно развиваться с тем большей уверенностью, что книгопечатание избавляет их от риска сдать свои позиции. Эх! Кто знает, например, что было бы, если бы химии газов не удалось укротить эти столь строптивые прежде элементы, смешать их, соединить в доселе не опробованных пропорциях и благодаря этому получить такие вещества и результаты, которые гораздо шире раздвинут границы наших возможностей!

Происхождение гастрономии

17. Наконец, в свой черед явилась гастрономия, и все ее сестры потеснились, чтобы уступить ей место.

О! Можно ли в чем-то отказать той, что поддерживает нас с рождения до могилы, что умножает услады любви и укрепляет доверие в дружбе, что обезоруживает ненависть, облегчает ведение дел и приносит нам на коротком жизненном пути единственное наслаждение, которое, не будучи сопряжено с усталостью, дарует нам отдых и отвлекает от всех прочих наслаждений!

Без сомнения, покуда приготовление пищи доверялось исключительно наемным работникам, покуда одни только повара имели доступ к этой материи, о которой писалось исключительно в поваренных книгах, результаты этих трудов были всего лишь произведениями искусства.

Но наконец-то – хотя, быть может, и слишком поздно – к этому приблизились ученые.

Исследовав, проанализировав, классифицировав питательные вещества, они свели их к простейшим элементам.

Погрузившись в таинства усвоения пищи и проследив за превращениями косной материи, они усмотрели, как в ней смогла зародиться жизнь.

Они соблюдали определенный режим питания, выявляя его кратковременные или постоянные последствия, – в течение нескольких дней, месяцев или всей жизни.

Они изучили его влияние даже на способность думать, что либо чувства производят впечатление на душу, либо, наоборот, душа может чувствовать без помощи собственных органов. И благодаря всем этим трудам они вывели блистательную теорию, которая объемлет собою всего человека и любую часть мироздания, способную анимализироваться, то есть приобретать свойства животной материи.

Пока все это происходило в кабинетах ученых, в салонах заговорили во всеуслышание, что наука, которая кормит людей,

важна уж никак не меньше той, что учит их убивать; и что застольные удовольствия воспевались поэтами, а в книгах, где речь идет о добрых яствах, высказываются более широкие взгляды и приводятся более глубокие мысли.

Таковы обстоятельства, которые предшествовали появлению гастрономии.

Определение гастрономии

18. Гастрономия – это обоснованное знание всего, что относится к питанию человека.

Ее цель – заботиться о сохранении рода человеческого посредством наилучшей пищи.

Она достигает этого с помощью определенных принципов, направляя всех, кто разыскивает, поставляет или готовит то, что возможно преобразовать в пищу.

Так что, по правде говоря, именно она побуждает к действию земледельцев, виноградарей, рыболовов, охотников, а также многочисленное семейство поваров, какой бы квалификацией они ни обладали и как бы ни величали себя, занимаясь приготовлением кушаний.

Гастрономия близка к:

естественной истории – своей классификацией питательных веществ;

физике – исследованием их состава и качеств;

химии – различными анализами и разложением питательных веществ на составляющие;

поварскому ремеслу – искусством приправлять блюда, делая их приятными на вкус;

коммерции – поиском возможностей покупать по наилучшей цене продукты своего потребления и с наибольшей выгодой сбывать все, что сама выставляет на продажу;

наконец, к политической экономии – ресурсами, которые она предоставляет налоговому ведомству, а также созданием средств обмена между народами.

Гастрономия управляет всей нашей жизнью, ведь и новорожденный плачем требует грудь кормилицы, и умирающий еще с некоторым удовольствием глотает свое последнее питье, которое – увы! – ему уже не доведется переварить.

На ее попечении все сословия общества: ведая всеми королевскими пирами, она не забывает рассчитать, сколько минут надобно варить яйцо, чтобы оно сварилось как следует.

В материальном плане гастрономию интересует все, что может быть съедено; ее прямая цель – сохранение человека, а

средства для ее достижения – сельское хозяйство, которое производит, торговля, которая совершает товарообмен, предпринимательство, которое все организует, и опыт, выдумывающий способы, как располагать всем для наилучшего употребления.

Разнообразные предметы, коими занимается гастрономия

19. Гастрономия занимается вкусом, доставляющим как радости, так и горести; это она обнаружила разные степени возбуждения, на которое вкус способен; это она отрегулировала его действие и установила пределы, которые уважающий себя человек никогда не должен преступать.

Кроме того, она также рассматривает влияние пищи на моральный дух человека, на его воображение, на его разум и суждения, на его мужество и способность к восприятию в любом состоянии – бодрствует он или спит, занят делом или отдыхает.

Гастрономия устанавливает степень съедобности каждого питательного вещества, ибо не все из них являются таковыми в одних и тех же обстоятельствах.

Одни необходимо есть, прежде чем они достигнут своего полного развития; это каперсы, спаржа, молочные поросята, молодые голуби и т. п. – все то, что едят задолго до зрелости;

другие – когда они достигнут полного, назначенного им совершенства, например дыни, бóльшая часть фруктов, баранина, говядина и вообще мясо всех взрослых животных; имеются и такие, которые надо употреблять в пищу в тот момент, когда они начинают портиться: это мушмула, вальдшнепы и особенно фазаны; и, наконец, те, которые с помощью искусных операций были избавлены от своих вредных качеств, – это картофель, маниока и другие.

И опять же гастрономия классифицирует вещества согласно их качествам, указывает на те из них, которые могут сочетаться друг с другом, и, оценивая различные степени питательности, отделяет те, которые должны составлять основу нашего питания, от других, которые являются лишь вспомогательными, а еще от третьих, которые, уже не будучи необходимыми, все-таки служат приятным развлечением и обязательно сопровождают непринужденную застольную болтовню.

С не меньшим интересом она занимается предназначенными для нас напитками, в зависимости от времени, места и климата. Она учит их готовить, сохранять, а главное – подавать в определенном порядке, рассчитанном таким образом, чтобы удовольствие от их употребления всегда шло по нарастающей до того момента, когда оно превращается в злоупотребление.

Именно гастрономия исследует людей и вещи, чтобы доставить из одной страны в другую все, что достойно обрести известность и что превращает умело устроенное пиршество в настоящую вселенную в миниатюре, где каждая ее часть имеет своих представителей.

О пользе гастрономических познаний

20. Гастрономические познания необходимы всем, поскольку они ведут к увеличению назначенного людям удовольствия; и в более обеспеченных классах общества польза от них соответственно возрастает: в конце концов, они просто необходимы тем, кто, получая большие доходы, принимает множество гостей – либо превращая это в протокольное мероприятие, либо следуя собственным наклонностям, либо просто подчиняясь моде.

Тут они имеют особенное преимущество, ибо привносят в сервировку стола что-то личное; они могут до известной степени надзирать за теми из слуг, кто не оправдывает их доверие, и даже руководить ими во многих обстоятельствах.

Однажды принц де Субиз[38] вознамерился устроить празднество; а поскольку оно должно было завершиться ужином,

он потребовал меню.

Метрдотель явился к его утреннему подъему, держа в руках роскошную хартию с виньетками, и первым же, на что наткнулся взгляд принца, было следующее: «пятьдесят сортов ветчины».

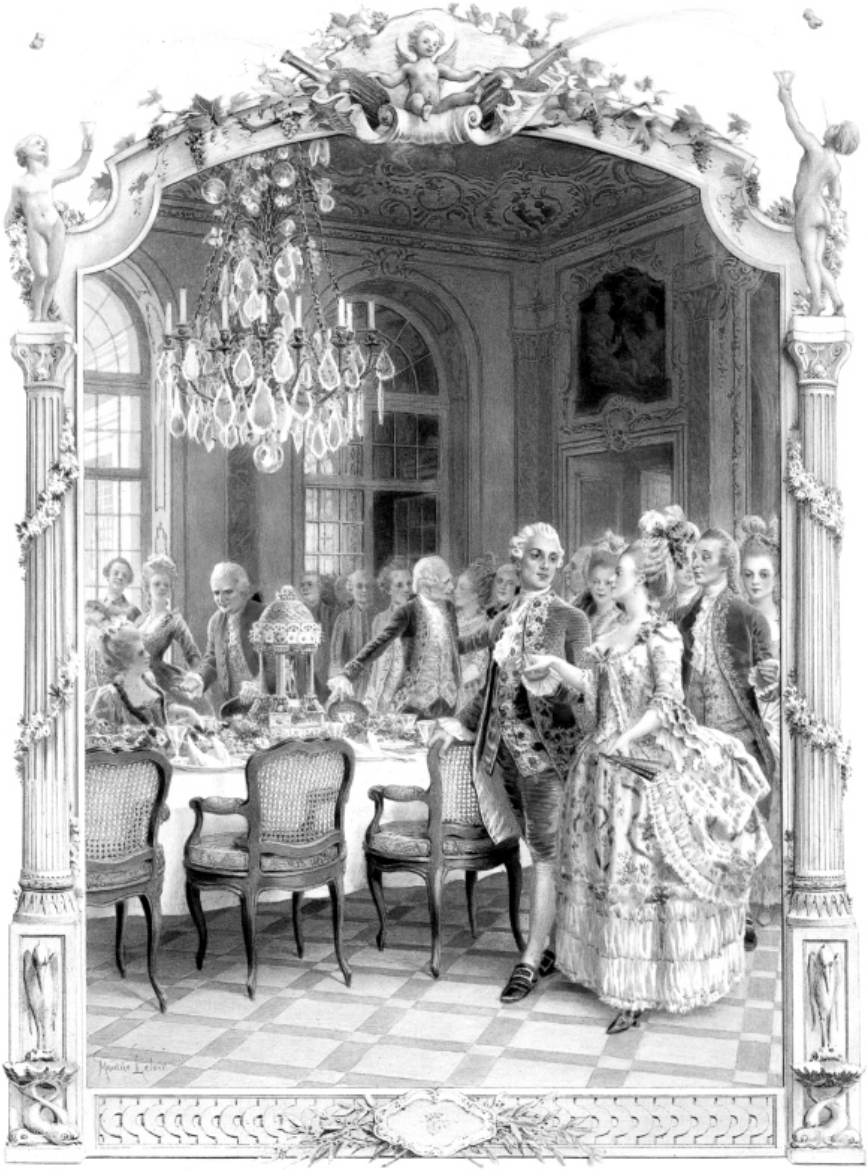
– Что за вздор, Бертран, – сказал он, – пятьдесят сортов ветчины! Ты что, решил накормить до отвала весь мой полк?

– Нет, ваше сиятельство, всем за столом покажется, будто он один-единственный; но остальное мне необходимо для моего испанского соуса, моих осветленных телячьих бульонов, которые я использую для подлив, для моих гарниров, моих…

– Бертран, вы меня обкрадываете, этот номер не пройдет.

– Ах, монсеньор, – воскликнул артист, едва сдерживая свое праведное возмущение, – вы не знаете наших возможностей! Только прикажите, и эти пятьдесят сортов ветчины, которые вас так смущают, я запихну в хрустальную вазочку не больше мизинца!

Что ответить на столь позитивное утверждение? Принц улыбнулся, покачав головой, и спорный пункт был принят.



Морис Лелуар. Иллюстрация из книги «Галантный век, или Жизнь великосветской дамы». 1899

Влияние гастрономии на дела

21. Известно, что у людей, еще близких к первобытному состоянию, все важные дела обсуждаются за трапезой: дикари на пиру решают, объявить ли войну или заключить мир, но, и не заходя так далеко, мы видим, что деревенские жители все свои

сделки заключают в кабачке.

Это наблюдение не ускользнуло от тех, кому часто приходится обсуждать важнейшие дела; они заметили, что сытый человек отнюдь не то же самое, что человек голодный; что застолье устанавливает своего рода связь между тем, кто угощает, и тем, кого угощают; что оно делает сотрапезников гораздо более восприимчивыми к некоторым впечатлениям и влияниям. Из этого и родилась политическая гастрономия.

Трапезы стали средством правления, а судьбы народов решались во время какого-нибудь застолья. Это не парадокс и даже не новшество, а всего лишь простая констатация факта. Пусть заглянут во все сочинения историков, от Геродота до наших дней, и станет ясно, что, даже если исключить заговоры, не было ни одного значительного события, которое было бы задумано, подготовлено и организовано не на пиру.

Академия гастрономов

22. Такова при первом рассмотрении вотчина гастрономии, богатая всякого рода достижениями и способная лишь расширять свои границы благодаря открытиям и трудам ученых, которые будут и дальше возделывать ее плодородную почву, а сама она в самом скором времени неизбежно обзаведется своими собственными академиками, судами, собственными профессорами и учредит свои собственные награды.

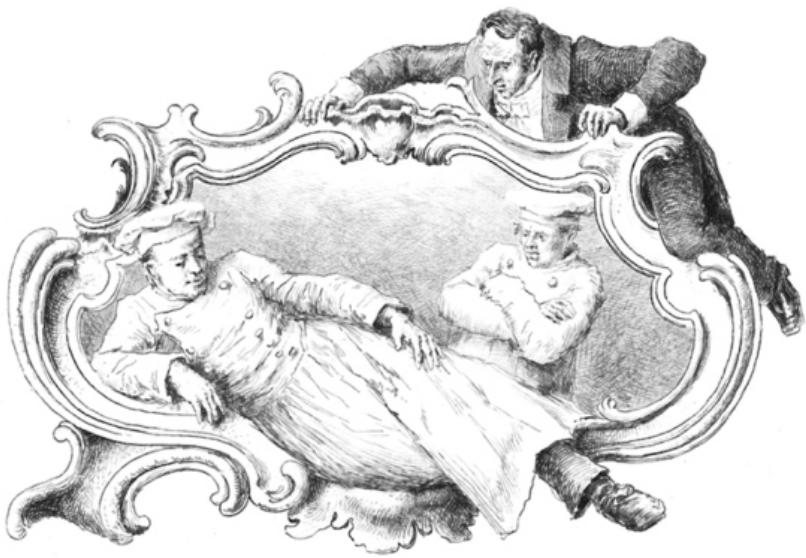
Для начала какой-нибудь богатый гастроном станет время от времени устраивать у себя ассамблеи, где ученые-теоретики сойдутся с художниками и прочими творцами, чтобы обсудить и углубить различные аспекты этой науки о питании.

А вскоре (ибо такова история всех академий) вмешается правительство, надлежащим образом все это узаконит, окажет покровительство, упорядочит и воспользуется случаем дать народу компенсацию за всех порожденных пушками сирот, за всех Ариадн[39], доведенных до слез всеобщей мобилизацией.

Гастрономическое собрание. Французская литография. XIX в.

Блажен представитель власти, который свяжет свое имя с этим столь необходимым общественным институтом! Оно будет повторяться из века в век вкупе с такими прославленными именами, как Ной, Бахус, Триптолем[40] и прочими именами благодетелей человечества; он станет среди министров тем, чем наш Генрих IV был среди королей, и похвала в его честь будет у всех на устах, без того чтобы какой-либо указ понуждал к этому.

Размышление IV
Об аппетите



Определение аппетита

23. Движение и жизнь вызывают в живом организме непрерывную потерю вещества, и человеческое тело – эта сложнейшая машина вскоре вышла бы из строя, если бы Провидение не поместило в нее сигнальное устройство, которое в нужный момент предупреждает о нарушении равновесия между его силами и потребностями.

Этот указатель – аппетит. Мы обозначаем этим словом свое первое впечатление от потребности поесть.

Аппетит дает о себе знать небольшим томлением в желудке и легким ощущением усталости.

И в то время как душа занимается предметами, сообразными ее надобностям, память напоминает о вещах, которые тешили вкус; воображению даже кажется, будто оно видит их; это чем-то напоминает грезу и не лишено очарования. Мы неоднократно слышали, как множество посвященных радостно восклицали от всего сердца: «Какое удовольствие иметь хороший аппетит, когда уверен, что тебя ждет превосходная трапеза!»

Тем временем весь питательный аппарат приходит в возбуждение: чувствительным становится желудок, выделяются желудочные соки, шумно движутся внутренние газы, и вот уже наличные пищеварительные силы собираются, как солдаты во всеоружии, и ждут только приказа, чтобы перейти к действию. Еще несколько мгновений – и у нас начнутся спазматические движения, мы станем зевать, томиться – в общем, почувствуем голод.

Все нюансы этих состояний можно наблюдать в любой гостиной, где задерживаются с подачей обеда.

Они настолько в нашей природе, что и самая утонченная вежливость не может замаскировать ее симптомы; вот откуда я извлек афоризм: «Из всех качеств повара самым необходимым является пунктуальность».

Анекдот

24. Я подкрепляю это серьезное изречение подробностями наблюдений, сделанных во время собрания, участником которого был самолично —

Quorum pars magna fui[41] —

и где удовольствие наблюдать спасло меня от тоски и маяты.

Как-то раз я был приглашен на обед к некоему важному государственному мужу. В пригласительном билете значилось: к половине шестого, – и все явились точно к указанному времени, поскольку знали, что сановник любил пунктуальность и порой ворчал на тех, кто с нею не в ладу.

По прибытии я был поражен тем, что гости находились в подавленном настроении: переговаривались шепотом, тоскливо смотрели во двор через оконные стекла; на некоторых лицах читалось явное ошеломление. Наверняка случилось что-то из ряда вон выходящее.

Я подошел к одному из гостей, решив, что он более других способен удовлетворить мое любопытство, и спросил, что тут творится.

– Увы! – ответил он мне тоном глубочайшей скорби. – Хозяина дома только что вызвали на заседание Государственного совета; он сейчас как раз туда уезжает, но кто знает, когда вернется?

– Только и всего-то? – отозвался я с нарочитой беззаботностью, хотя сердце к этому не лежало. – Задержка,

наверное, на четверть часа, не больше, – видимо, понадобились какие-нибудь сведения. А поскольку известно, что сегодня здесь официальный обед, то нам наверняка не дадут оголодать.

Так я говорил, но в глубине души меня все-таки грызла тревога, и я охотнее оказался бы где-нибудь подальше отсюда.

Миновал первый час; гости расселись, стараясь занять место поближе к знакомым, и, исчерпав банальные темы для разговора, стали забавляться, строя догадки о причине, по которой нашего гостеприимца вызвали в Тюильри.

Пошел второй час, и стали заметны некоторые признаки нетерпения: гости с беспокойством переглядывались, а первыми возроптали трое-четверо из тех, кто, не найдя себе места, чтобы сесть, оказались в неудобной для ожидания позиции.

На третьем часу недовольство стало повальным, жаловались теперь все. «Когда же он вернется?» – спрашивал один. «О чем он только думает?» – вторил ему другой. «Умереть можно!» – присовокуплял третий. И все изводили себя следующим вопросом: «Уйти или остаться?» – так и не находя ответа.

На четвертом часу все симптомы усугубились: гости разводили руками, случайно заезжая соседям в глаза, со всех сторон слышались завывающие позевывания, все лица окрасились в цвета, выдававшие крайнюю сосредоточенность, и никто не слушал меня, когда я отважился заявить, что тот, чье отсутствие нас так печалит, без сомнения, самый несчастный из всех.

Ожидание разнообразило появление одного из приглашенных, завсегдатая дома, бывавшего тут чаще других. Он пробрался до самой кухни и теперь вернулся оттуда, совершенно запыхавшись и с физиономией, предвещавшей конец света. Едва переступив порог, бедняга воскликнул – тем глухим, задушенным голосом, который выдает одновременно страх произвести шум и желание быть услышанным:

– Его высокопревосходительство уехал, ни о чем не распорядившись, так что, сколько бы ни продлилось его отсутствие, на стол будут подавать, только когда он вернется!

Едва он это пролепетал, как его краткая речь вызвала такой ужас, какой не произвел бы и трубный глас Страшного суда.

Среди всех этих мучеников самым несчастным был добряк Эгрефёй, которого знал весь Париж; тело несчастного превратилось в воплощенное страдание, а на лице была написана мука Лаокоона. Бледный, потерянный, он рухнул в кресло, скрестил маленькие ручки на своем большом животе и закрыл глаза, но не для того, чтобы спать, а чтобы дожидаться смерти.

Но она так и не пришла.

Около десяти часов послышалось, как по двору катится

карета; все вскочили в едином порыве. Уныние сменилось веселостью, и через пять минут все уже сидели за столом.

Однако время было упущено – аппетит уже прошел. На лицах читалось изумление, поскольку обед начался в столь неподобающий час, а в движении челюстей вовсе не наблюдалось той замечательной синхронности, которая свидетельствует об их правильной работе; и я понял, что некоторые сотрапезники явно испытывают дурноту.

В подобных обстоятельствах – то есть сразу после устранения препятствия – рекомендуется вовсе не есть, но выпить стакан подслащенной воды или чашку бульона, чтобы успокоить желудок, после чего подождать еще двенадцать-пятнадцать минут, иначе сведенный судорогой орган окажется под гнетом перегружающей его пищи.

Могучие аппетиты

25. Когда читаешь в древних книгах о приготовлениях, которые делались, чтобы принять двоих-троих приглашенных, а также о непомерных порциях, которые подавали одному-единственному гостю, охотно веришь, что люди, жившие ближе нас к колыбели мира, были наделены гораздо бóльшим аппетитом, чем мы.

Тогда считалось, что аппетит напрямую зависит от высоты сана принимаемой особы, и если кому-то подавали целую спину пятилетнего быка, то и пить ему полагалось из тяжеленного кубка, который он едва мог удержать на весу.

Но и с тех пор на свете жило немало таких индивидов, которые дали нам представление о происходившем в стародавние времена, да и книги переполнены примерами почти невероятной прожорливости, которая вдобавок распространялась на все, даже на самые отвратительные вещи.

Я пощажу своих читателей, избавив их от довольно отталкивающих подробностей, и взамен поведаю им о двух необычных фактах, которым сам был свидетелем, и не потребую от них слепого доверия.

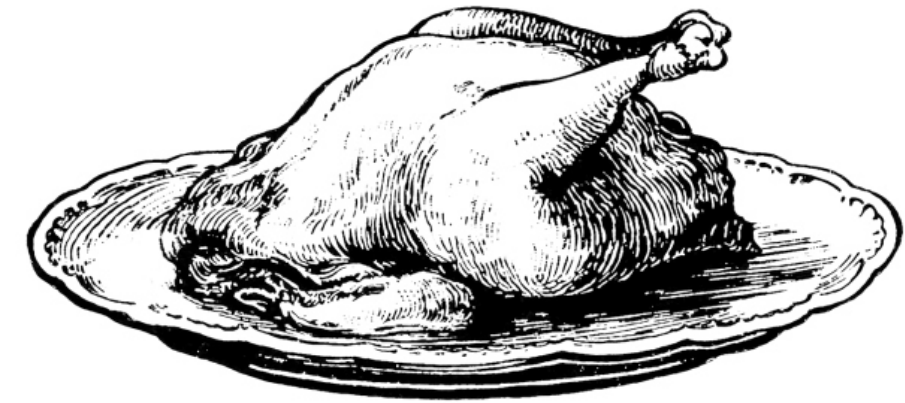
Лет сорок назад я отправился в Бреньерский приход навестить тамошнего священника, человека немалого роста и чей аппетит славился во всем бальяже[42].

Хотя едва наступил полдень, я нашел кюре уже за столом. Как раз унесли суп и разварное мясо, а после этих двух обязательных блюд подали жиго по-королевски, отменного каплуна и обильную порцию салата.

Как только я появился, он попросил принести для меня

прибор, от чего я отказался, и правильно сделал, поскольку он и в одиночку, без всякой посторонней помощи, очень проворно со всем расправился, а именно: с жиго вплоть до кости, с каплуном тоже до самых косточек и с салатом – до самого дна глубокой миски.

Вскоре принесли довольно большой круг молодого сыра, в котором он проделал угловую брешь в девяносто градусов, запил все это бутылкой вина, графином воды и лишь после этого передохнул.



Что доставило мне особое удовольствие, так это то, что в течение всего этого действа, которое длилось почти три четверти часа, достопочтенный пастырь совершенно не выглядел озабоченным. Здоровенные куски, которые он забрасывал в свою широченную глотку, нисколько не мешали ему ни говорить, ни смеяться; он отправил туда все, что перед ним стояло, церемонясь с этим не больше, чем если бы ему предстояло съесть трех мелких пичужек.

Точно так же генерал Биссон, выпивая каждый день за едой по восемь бутылок вина, выглядел так, будто вовсе к ним не прикасался. Его бокал был больше, чем у других, и он чаще других его опустошал; но можно было подумать, что генерал не обращает на это никакого внимания, и, несмотря на шестнадцать фунтов жидкости, которые он беспрестанно вливал в себя, это не мешало ему ни шутить, ни отдавать приказы, словно им выпивался всего один графинчик.

Второй факт заставляет меня воскресить в памяти храброго генерала Проспера Сибюэ, моего земляка, который долго был первым адъютантом генерала Массена́ и пал на поле битвы в 1813 году при переправе через реку Бобер в Силезии.

Просперу было тогда восемнадцать лет, и природа наделила

его тем счастливым аппетитом, посредством которого она заявляет, что вполне довершила создание ладно скроенного и крепко сбитого человека. И вот однажды он явился на кухню в трактире Женена, где старожилы Белле по обыкновению собирались, чтобы отведать каштанов, запивая их молодым белым винцом, которое там называют «ворчливым».

В тот момент только что сняли с вертела великолепную индейку – красивую, золотистую, зажаренную в самый раз и чей приятный запах стал бы искушением даже для святого.

Старики, уже успевшие утолить голод, не обратили на это большого внимания, но у юного Проспера все его пищеварительные органы, могучие от природы, были совершенно потрясены. Рот его наполнился слюной, и он воскликнул:

– Хоть я только что из-за стола, но бьюсь об заклад, что в одиночку съем этого индюка!

– Sez vosu mesé, z'u payo, – ответил Бувье дю Бюже, толстый фермер, который там случился, – è sez vos caca en rotaz, i-zet vos ket pairé et may ket mezerai la restaz[43].

Исполнение тотчас же началось. Молодой здоровяк ловко отделил крыло, проглотил его в два глотка, после чего почесал себе зубы о птичью шею, которую обглодал и запил стаканом вина в антракте.

Потом он взялся за бедро, с тем же хладнокровием съел его и отправил вдогонку за первым второй стакан вина, чтобы походя проторить путь для остального.

Второе крыло, проследовав той же дорогой, исчезло, а священнодействующий жрец, все более оживляясь, уже ухватился за последнюю конечность, но тут несчастный фермер взмолился жалобным голосом:

– Hai! ze vaie praou qu'izet fotu; m'ez, monche Chibouet, poez kaet zu daive paiet, lessé m'en a m'en mesiet on mocho[44].

Я с удовольствием привожу здесь этот образчик местного говора Бюже, где имеется звук *th*, как у греков и англичан, а в слове *praou* и других подобных – дифтонг, которого больше нет ни в одном языке, и его звучание невозможно передать никаким известным письменным знаком. (См. 3-й том «Мемуаров Королевского общества антикваров Франции».)

Проспер был славным малым, а вскоре после этого еще и сделался военным; так что он снизошел к мольбам своего антипартнера, на чью долю пришелся индюшачий скелет с еще весьма щедрыми остатками недоеденной птицы, а затем охотно заплатил основную сумму, да еще и с процентами.

Генералу Сибюэ нравилось рассказывать об этом подвиге

времен своей юности; он говорил, что привлечь фермера к доеданию птицы было с его стороны чистой любезностью, и уверял, что и без его помощи чувствовал в себе силу выиграть пари. И то, что в сорок лет осталось у него от былого аппетита, не позволяло в том сомневаться.

Размышление V
О продуктах питания вообще

Раздел I

Определения

26. Что следует понимать под пищей?

Обыденный ответ: пища – это все, что нас питает.

Научный ответ: под пищей понимаются такие вещества, которые, попав в желудок, могут в процессе пищеварения анимализироваться, то есть приобретать свойства животной материи, тем самым восполняя потери, которые в ходе жизни несет человеческий организм.

Таким образом, отличительное свойство пищи состоит в ее способности усваиваться как животная субстанция.

Аналитические труды

27. До настоящего времени пищу роду человеческому предоставляли два царства: животное и растительное. Из минералов пока удалось извлечь только лекарства и яды.

С тех пор как аналитическая химия стала точной наукой, удалось очень глубоко проникнуть в двойную природу элементов, из которых состоит наше тело, а также тех веществ, которые природа, похоже, предназначила к тому, чтобы восполнять наши потери.

Эти исследования затрагивали в том числе и некое обширное подобие, поскольку человек состоит по большей части из тех же субстанций, что и животные, коими он питается, так что ему приходилось и среди растений искать это родство, благодаря которому те могут приобретать свойства, характеризующие животную материю.

На этих двух путях были проделаны самые кропотливые и при этом самые похвальные труды, в ходе которых наблюдали то за человеческим организмом, то за пищевыми продуктами, посредством которых он восстанавливается; сначала изучались их второстепенные частицы, а затем и сами их элементы, далее чего нам прежде еще не было дано проникнуть.

Сюда я намеревался втиснуть небольшой трактатик по пищевой химии и сообщить моим читателям, к скольким тысячным долям углерода, водорода и т. п. можно было бы свести их самих, а также кушанья, которые их питают; но меня остановило размышление, что я смог бы выполнить эту задачу, лишь повторив уже написанное в превосходных и всем доступных трактатах по химии.

Еще я, побоявшись увязнуть в излишних подробностях, сократил их до необходимого количества и ввернул кое-где результаты некоторых химических исследований, но не в заумных, а в более вразумительных выражениях.

Осмазом

28. Величайшая услуга, которую химия оказала науке о пищевых продуктах, – это открытие осмазома или, скорее, уточнение того, что это такое.

Осмазомом называется составная часть мяса, в высшей степени насыщенная вкусом и растворимая в холодной воде, в отличие от экстрактивной части, растворимой только в кипятке.

Именно осмазом составляет достоинство хороших супов; это он, карамелизируясь, придает рыжеватый цвет поверхности мяса и подрумянивает жаркое; наконец, благодаря ему мясо крупной и мелкой дичи источает столь приятный аромат.

Осмазом содержится в основном в красном или темном мясе взрослых животных, которое принято называть зрелым; но его почти или совсем не находят в ягнятине, молочных поросятах,

цыплятах и даже в белом мясе самых крупных птиц; именно по этой причине настоящие знатоки всегда предпочитали бедренные части, тут их вкусовой инстинкт опередил науку.

Именно предвидение осмазома послужило причиной изгнания стольких поваров, убежденно сливавших первый бульон, и оно же прославило супы, приготовленные на первом бульоне; это оно заставило признать «корки в горшке» укрепляющим средством при приеме ванн, и оно же побудило каноника Шеврие изобрести закрывающиеся на ключ котелки (это ему подавали шпинат в пятницу только при условии, что он был сварен в воскресенье, после чего его каждый день снова разогревали, добавляя свежее сливочное масло).

Наконец, чтобы сберечь это еще неведомое вещество, ввели правило, что ради приготовления хорошего бульона «котелок должен лишь улыбаться», – довольно изящное выражение для краев, откуда оно пришло.

Осмазом, открытый лишь после того, как на протяжении стольких лет он доставлял наслаждение нашим отцам, можно сравнить с алкоголем, опьянившим немало поколений, прежде чем его сумели выделить посредством дистилляции.

При обработке горячей водой за осмазомом следует то, что понимают под экстрактивной материей: это последнее вещество в соединении с осмазомом образует мясной сок.

Состав пищевых продуктов

Мясо состоит из волокон, образующих его структуру и отчетливо различимых после варки. Они сопротивляются кипящей воде и сохраняют свою форму, хоть и теряют некоторую часть своих оболочек. При правильной разделке мяса надо стараться, чтобы лезвие ножа касалось волокон под прямым или почти прямым углом: мясо, разрезанное таким образом, приятнее выглядит, его легче распробовать и легче жевать.

Кости состоят в основном из желатина и известкового фосфата (кальция).

Количество желатина с возрастом уменьшается. В семьдесят лет кости превращаются в подобие непрочного мрамора; такая хрупкость предписывает старикам соблюдать закон осторожности, дабы избежать опасности падения.

Равным образом в плоти и крови содержится альбумин; это он, свертываясь при температуре ниже 40 градусов Реомюра, образует пену при варке мяса.

Желатин, кроме костей, встречается также в составе мягких и хрящевых тканей; его отличительное свойство состоит в том, что

он свертывается при обычной температуре атмосферного воздуха; для этого на сто частей горячей воды достаточно двух с половиной частей желатина.

Желатин используют как основу для всевозможных жирных и обезжиренных желе, бланманже и других подобных блюд.

Жир – это загустевшее масло, которое образуется в промежутках между слоями клеточной ткани и порой в большом количестве накапливается в животных, от природы к этому предрасположенных либо искусственно откормленных человеком, – например, в свиньях, домашней птице, мухоловках; в некоторых из этих живых существ он теряет свою пресность и приобретает легкий, довольно приятный аромат.

Кровь состоит из белковой сыворотки, фибрина, а также небольшого количества желатина и осмазома; свертываясь в горячей воде, она становится очень питательным пищевым продуктом – v. g.[45], кровяная колбаса.

Все рассмотренные нами составляющие присущи как человеку, так и животным, которых он привык употреблять в пищу. Так что совсем не удивительно, что пища животного происхождения прекрасно восстанавливает силы и укрепляет наш организм, поскольку частицы, из которых она состоит, имеют с нашими частицами большое сходство и, будучи уже анимализированы, они могут с легкостью снова анимализироваться[46], когда подвергаются жизненно необходимому воздействию наших пищеварительных органов.

Растительное царство

29. Растительное царство, однако, предоставляет для питания отнюдь не меньше разнообразия и ресурсов.

Крахмалистые продукты – прекрасное питательное средство, тем паче что они в меньшей степени соединены с чужеродными элементами.

Крахмалом называют порошок, вернее, муку, которую можно получить из зерна, бобовых и некоторых корнеплодов, среди них первое место занимает картофель.

Крахмал – основа хлеба, кондитерских изделий, разнообразных пюре и, таким образом, составляет значительную часть пищевого рациона почти у всех народов.

Но было подмечено, что подобная пища ослабляет мышечную ткань и даже лишает человека мужества. Приводят в пример индусов, которые питаются почти исключительно рисом и покоряются любому, кто желает их поработить.

Почти все домашние животные с жадностью поедают

крахмал, и вот они-то, наоборот, приобретают удивительную силу, потому что такой корм гораздо питательнее, нежели сухие или зеленые растения, которые являются их обычной пищей.

Не менее значим сахар – и как пищевой продукт, и как лекарственное средство.

Это вещество, некогда известное в Индии и колониях, в начале века прижилось и здесь. Его обнаружили в винограде, репе, каштанах и особенно в свекле; таким образом, Европа, строго говоря, вполне могла бы обойтись собственными средствами, не нуждаясь ни в Америке, ни в Индии. Наука сослужила службу обществу, и пример этот может иметь в будущем гораздо более значительные последствия. (См. далее раздел «О сахаре».)

Сахар – в твердом состоянии или в составе различных растений, куда его поместила природа, – необычайно питателен; животные до него большие охотники, а англичане, которые часто дают его своим великолепным лошадям, заметили, что те благодаря ему становятся выносливее.

Сахар, который во времена Людовика XIV был в распоряжении только аптекарей, породил различные прибыльные профессии, такие как кондитеры, пирожники, изготовители конфитюров, ликеров и прочие поставщики сластей и лакомств.

Природные масла тоже происходят из растительного царства; они пригодны в пищу, только если соединены с другими веществами, так что в первую очередь их надо рассматривать как приправу.

Клейковина (глютен), которую обнаруживают по преимуществу в пшенице, весьма способствует ферментации хлеба, частью которого она является; химики даже были готовы наделить ее животной природой.

В Париже для детей и птиц, а в некоторых округах и для взрослых стали изготавливать кондитерские изделия, в которых преобладает клейковина, потому что часть крахмала была извлечена оттуда с помощью воды.

Растительная слизь обязана своими питательными свойствами различным веществам, для которых служит основой.

Камедь в случае надобности тоже может стать пищевым продуктом, и это не должно удивлять, поскольку за малым исключением она содержит те же элементы, что и сахар.

Растительный желатин, который получают из разного рода фруктов, а именно из яблок, смородины, айвы и некоторых других, тоже может годиться в пищу: при добавлении сахара он даже улучшает ее питательность, однако в этом он всегда уступает студням, которые готовят из костей, рогов, телячьих

ножек и рыбьего клея. Это в основном легкая, нежная и благотворная пища. Кухня и буфетная оспаривают ее друг у друга.

Отличие жирного от постного

За исключением сока, который, как было сказано, состоит из осмазома и экстрактива, в рыбе имеется бóльшая часть веществ, которые мы находим и в сухопутных животных, как то: фибрин, желатин, альбумин; так что можно с основанием заявить, что жирная пища от постной отличается именно своим соком.

У этого последнего вдобавок имеется и другая особенность, а именно: в рыбе содержится изрядное количество фосфора и водорода, то есть наиболее горючих веществ в природе.

Из чего следует, что рыбоедство – весьма распаляющий режим питания, и этим вполне можно объяснить те «восхваления», коих в давние времена удостаивались некоторые религиозные ордена, уже тогда заслужившие репутацию самых нестойких, чей образ жизни был прямо противоположен их же обетам.

Частные наблюдения

30. Я не собираюсь более распространяться об этом физиологическом вопросе, однако не могу проигнорировать факт, существование которого легко проверить.

Несколько лет назад я поехал посмотреть загородный дом в маленькой деревушке неподалеку от Парижа. Она располагалась на берегу Сены возле острова Сен-Дени и состояла главным образом из восьми рыбацких хижин. Меня поразило количество детей, кишевших на дороге.

Я выразил свое удивление лодочнику, перевозившему меня через реку.

– Сударь, – сказал он мне, – нас тут всего восемь семей и при этом пятьдесят три ребенка, из которых сорок восемь девочек и всего четыре мальчика. И один из этих четырех – мой.

Сказав это, он приосанился с торжествующим видом и указал на мальчугана пяти-шести лет, который лежал на носу лодки и забавлялся, разгрызая сырых раков. Та деревушка называется…

Это наблюдение более чем десятилетней давности вкупе с несколькими другими, которыми я не могу поделиться с той же легкостью, навело меня на мысль, что половое влечение, вызванное рыбной диетой, вполне могло быть в большей степени

возбуждающим, нежели по-настоящему полноценным и существенным; и я тем охотнее настаиваю на этом, что совсем недавно доктор Байи доказал с помощью ряда фактов, наблюдаемых на протяжении почти целого века, что всякий раз, когда ежегодная рождаемость девочек значительно превышает рождаемость мальчиков, этот избыток женского пола оказывается вызван какими-нибудь деморализующими обстоятельствами; что вполне могло бы объяснить нам и постоянные шуточки над мужьями, чьи жены разродились девочками.

Можно было бы еще многое сказать о пищевых продуктах вообще и о различных изменениях, которые они могут претерпевать при их возможных сочетаниях друг с другом, но я надеюсь, что уже сказанного будет вполне достаточно, и даже с избытком, для большинства моих читателей. А всех прочих я отсылаю к трактатам *ex professo*[47] и заканчиваю двумя соображениями, не лишенными интереса.

Первое состоит в том, что анимализация осуществляется примерно таким же образом, как и произрастание растений, а именно: сформированный пищеварением поток подкрепляющих веществ различными способами всасывается с помощью пористых тканей или сосочков, которыми снабжены наши органы, и претворяется в плоть, ногти, кости или волосы, подобно тому как одна и та же земля, орошенная одной и той же водой, родит редис, латук или одуванчики, в зависимости от тех семян, которые посадил в нее садовник.

Вторая же состоит в том, что при функционировании живого организма невозможно получить те же вещества, что производит абсолютная химия, поскольку органы, предназначенные производить жизнь и движение, мощно воздействуют на подвластные им элементы.

Однако природа, которой доставляет удовольствие таиться под разными покровами и останавливать нас на втором или третьем шаге, скрыла лабораторию, где она устраивает свои превращения. Некоторые вещи и в самом деле трудно объяснить. Если известно, что человеческое тело содержит кальций, фосфор, железо и еще десяток других веществ, то как все это на протяжении многих лет может там сохраняться и обновляться с помощью лишь хлеба и воды?

Размышление VI

Раздел II
Особые блюда и продукты

31. Когда я начал писать, оглавление моей книги было уже готово и вся она целиком была в моей голове; тем не менее продвигался я медленно, ибо часть своего времени посвящал более серьезным трудам.

За это время в печати были затронуты некоторые вопросы, которые, как мне казалось, я зарезервировал за собой; в руки всех без разбора попали элементарные книги по химии и медицине, и то, что я предполагал сообщить впервые, уже стало всеобщим достоянием: например, по химии пот-о-фё я исписал много страниц, а теперь самая суть этого предмета оказалась опубликованной в двух-трех недавних сочинениях.

Следовательно, мне пришлось пересмотреть эту часть своего труда, и я так ужал ее, что она свелась к нескольким элементарным основам, к теориям, которые невозможно было слишком распространить, и к нескольким наблюдениям, плодам долгого опыта, которые, надеюсь, окажутся внове для большей части моих читателей.

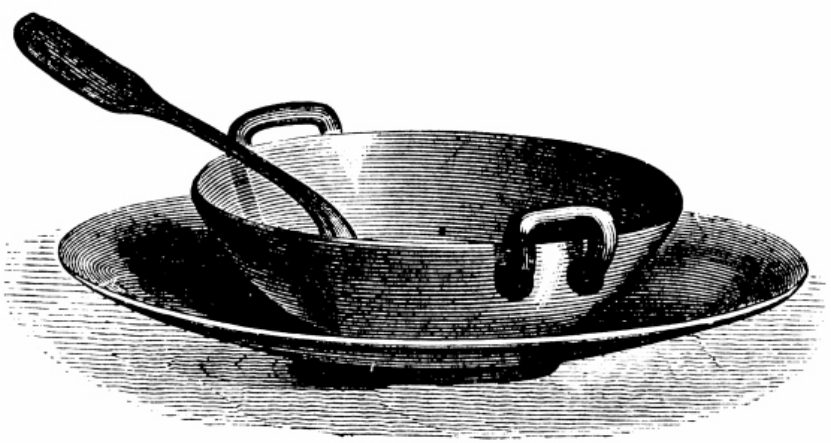
§ I. Пот-о-фё, супы и т. д

32. Название пот-о-фё закрепилось за куском говядины, который варят в кипящей, слегка подсоленной воде, чтобы извлечь из него растворимые части.

Жидкость, которая остается после завершения операции, называют бульоном.

Наконец, мясо, лишенное своей растворимой части, называют разварным.

Сначала кипящая вода растворяет некую часть осмазома; потом альбумин, свернувшись при температуре до 50 градусов Реомюра, образует пену, которую обычно снимают; затем избыток осмазома соединяется с экстрактивной частью, то бишь с соком; наконец в бульоне остается некоторое количество волокон, отделившихся из-за длительности варки.



Для того чтобы получить хороший бульон, воду надо нагревать медленно, чтобы альбумин не свернулся внутри мяса прежде, чем будет извлечен, а кипение должно быть едва заметно, чтобы различные, последовательно растворяемые части могли тесно соединиться в бульоне без всяких помех.

Затем к бульону добавляют овощи или корнеплоды, чтобы придать больше выразительности вкусу, а также какие-нибудь зерна или макаронные изделия, чтобы сделать его более сытным. Это и называют супом.

Суп – здоровая, легкая, питательная еда, которая подходит всем; суп не только радует вкус, но и располагает желудок принять его и переварить. Людям, расположенным к излишней полноте, рекомендуется есть только бульон.

Обычно считается, что нигде не едят такой хороший суп, как во Франции, и во время своих путешествий я нашел подтверждение этой истины. Такой результат не должен удивлять, ибо суп – основа национальной французской диеты, и вековой опыт неизбежно должен был довести его до высшей степени совершенства.

§ II. Разварное мясо

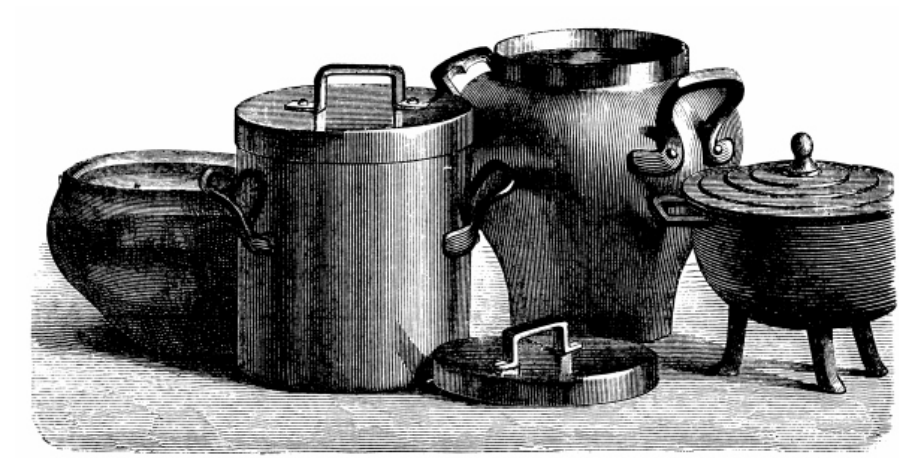
33. Разварное мясо – здоровая пища, которая быстро утоляет голод, довольно легко переваривается, но сама по себе не слишком сытная, потому что мясо утратило при варке часть своих анимализирующих соков.

В административно-хозяйственном ведомстве считается общим правилом, что разварная говядина (*bouilli*) теряет половину своего веса[48].

Людей, которые питаются разварным мясом, мы делим на четыре категории:

1) закосневшие в своих привычках рутинёры, которые едят разварное мясо потому, что его ели их родители, и, покорно следуя этой практике, они надеются, что этому примеру последуют и их собственные дети;

2) люди нетерпеливые, те, кто, ненавидя застольную праздность, приобрели привычку немедленно набрасываться на первое же подвернувшееся им блюдо (*materiam subjectam*)[49];



3) люди невнимательные, те, кто, не получив от неба священного огня, смотрят на трапезу как на часы обязательной работы и ставят на один уровень все, что способно их насытить; они сидят за столом, как устрица на отмели;

4) прожорливцы, наделенные аппетитом, размеры которого они пытаются скрыть, спешат забросить в свой желудок первую жертву, дабы усмирить пожирающее их внутриутробное пламя и чтобы она послужила основой для прочих посылок, которые они сулят себе, продолжая двигаться в том же направлении.

Профессора гастрономии никогда не едят разварное мясо из уважения к научным законам, а также потому, что они провозгласили с кафедры неоспоримую истину: «Разварное мясо – это мясо минус его сок»[50].

§ III. Птица

34. Я большой приверженец вторичных причин и твердо верю, что целое племя курообразных было сотворено исключительно ради того, чтобы пополнить наши кладовые и разнообразить наши пиршества.

Действительно, от перепелки и до индейки представители этого многочисленного рода встречаются повсеместно, и можно быть уверенным, что мы непременно найдем среди них легкую и вкусную пищу, которая равным образом подойдет как выздоравливающему после болезни, так и счастливцу, одаренному крепчайшим здоровьем.

Ибо кто из нас, будучи приговорен медициной к яствам отцов-пустынников, не улыбнулся бы чисто срезанному крылышку цыпленка, которое возвещает ему, что он наконец-то возвращается к жизни в обществе?

Однако мы не удовлетворились теми достоинствами, которыми природа наделила курообразных; ими завладело искусство и под предлогом улучшения породы превратило их в мучеников.

Их не только лишают средств к воспроизводству, но держат в одиночестве, ввергают во тьму и насильно закармливают, доводя до тучности, которая им отнюдь не была уготована.

Правда, их сверхприродный жир отменно хорош, а благодаря этим достойным порицания практикам вкус приобретает такую утонченность и изысканность, что становится сущей отрадой для наших лучших столов.

Улучшенная таким образом птица для кухни то же самое, что холст для живописца и магическая шляпа для шарлатана; ее подают нам вареной, жаренной на сильном огне или во фритюре, горячей или холодной, целиком или кусочками, с соусом или без, без костей, без кожи, фаршированной – и всегда с равным успехом.

Три области былой Франции оспаривают друг у друга честь

поставлять наилучшую птицу, а именно: Ко, Ман и Брес.

Относительно каплунов есть сомнения, и тот, что лежит у вас на тарелке, должен казаться наилучшим; но что касается пулярок, то тут предпочтение отдается бресским, их еще называют «деликатесными». Они кругленькие, как яблоко, и очень досадно, что их редко встретишь в Париже, куда они прибывают только по заказу, в продолговатых корзинах.

§ IV. Индейка

35. Индейка, без сомнения, один из прекраснейших даров, которые Новый Свет преподнес Старому.

Некоторые неугомонные всезнайки утверждали, что индейка была известна еще древним римлянам и что она была подана к столу на бракосочетании Карла Великого, так что, дескать, напрасно иезуитам приписывают честь завезти сюда эту вкуснейшую птицу.

Этим парадоксам можно противопоставить два довода:

1) о происхождении индейки свидетельствует само ее название, потому что в прежние времена Америка именовалась Ост-Индией;

2) а также внешний вид птицы, столь очевидно нездешний.

Ученый не смог бы ошибиться.

Однако, хоть уже и будучи вполне убежден, я все-таки проделал обширные изыскания на сей счет (от которых избавлю читателя), и вот какие результаты это мне дало:

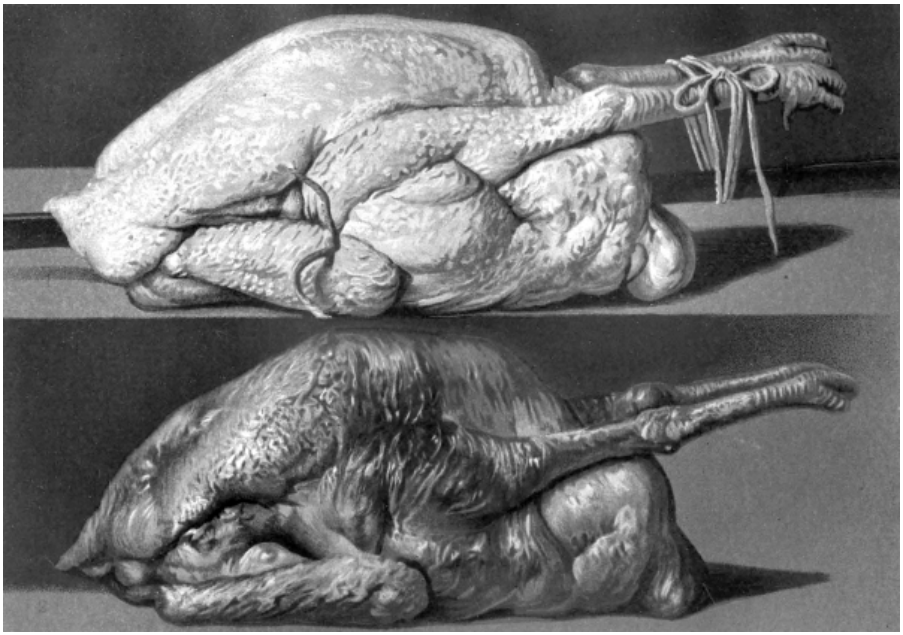
1) индейка появилась в Европе ближе к концу семнадцатого века;

2) она была завезена сюда иезуитами, которые стали нарочно разводить эту птицу в большом количестве на особой ферме в окрестностях Буржа;

3) именно оттуда она мало-помалу распространилась по всей Франции, и это привело к тому, что кое-где на местных наречиях индюка раньше называли, да и до сих пор называют иезуитом;

4) Америка – единственное место, где дикую индейку обнаружили в ее природном состоянии (в Африке она не водится);

5) на фермах Северной Америки, где она очень распространена, ее выращивают либо из яиц, взятых для насиживания в лесных гнездах, либо из маленьких индюшат, которых поймали в лесу и приручили, из чего следует, что они гораздо ближе к природному состоянию и больше сохраняют от своего изначального облика.



Индейка на вертеле. Иллюстрация из «Кулинарной книги» Жюля Гуффе. 1867

Убежденный этими доводами, я храню по отношению к добрым отцам двойную признательность, ведь они завезли к нам также кору хинного дерева, которая по-английски называется *Jésuit's bark* (иезуитская кора).

Благодаря тем же изысканиям я узнал, что индейка со временем неплохо акклиматизируется во Франции.

Просвещенные наблюдатели сообщили мне, что примерно в середине предыдущего века из двадцати вылупившихся индюшат вырастали только десять, тогда как сегодня при прочих равных условиях из двадцати вырастают пятнадцать. Особенно губительны для них грозовые ливни. Гонимые ветром крупные дождевые капли бьют по их нежным и плохо защищенным головкам, отчего они гибнут.

Любители индеек

36. Индейка – самая крупная, и если не самая изысканная, то по меньшей мере самая вкусная, из наших домашних птиц.

Еще она обладает преимуществом объединять вокруг себя все классы общества.

Когда долгими зимними вечерами наши деревенские виноградари и земледельцы хотят побаловать себя – что жарится у них на ярком кухонном огне, где накрыт стол? Что мы видим?

Индейку.

Когда успешный фабрикант или трудолюбивый ремесленник собирает друзей, чтобы насладиться отдыхом, тем более сладостным, чем реже он им выпадает, то какое обязательное блюдо подают на таком обеде? Индейку, начиненную сосисками либо лионскими каштанами.

А в наших наиболее почтенных гастрономических кругах, в этих собраниях избранных, где политика вынуждена уступить место рассуждениям о вкусе? Чего там ожидают? Чего желают? Что видят при второй перемене блюд? Фаршированную трюфелями индейку!.. И в моих сокровенных мемуарах содержится упоминание о том, что ее восстанавливающий силы сок не раз просветлял в высшей степени сдержанные физиономии.

Влияние индейки на финансы

37. Импорт индеек, послуживший развитию коммерции, заметно увеличил государственное благосостояние.

Благодаря разведению индеек фермеры гораздо легче зарабатывают средства для арендной платы, девушки чаще собирают себе хорошее приданое, а раскошеливаться на это вынуждены обыватели, желающие побаловать себя этим заморским лакомством.

В этом исключительно финансовом разделе начиненным трюфелями индейкам требуется уделить особое внимание.

У меня есть некоторые основания полагать, что с начала ноября и до конца февраля в Париже ежедневно потребляется три сотни индеек с трюфелями – итого триста шесть тысяч штук.

Средняя цена каждой приготовленной таким образом индейки по меньшей мере 20 франков, итого 720 000 франков, что представляет собой весьма неплохое движение денег. К этому следует добавить подобную же сумму для прочей птицы: фазанов, цыплят и куропаток, тоже с начинкой из трюфелей, их каждый день выставляют в витринах продовольственных магазинов – сущее мучение для зевак, которые могут разве что глазеть на все это.

Подвиг Профессора

38. Во время своего пребывания в Хартфорде, штат Коннектикут, мне посчастливилось подстрелить дикую индейку. Этот подвиг вполне заслуживает того, чтобы остаться в памяти

потомков, и я поведаю о нем с тем большей охотой, что сам был его героем.

Меня пригласил к себе поохотиться настоящий американский землевладелец (*american farmer*), проживавший в глубинке штата (*back grounds*). Он посулил мне куропаток, серых белок, диких индеек (*wild cocks*) и позволил взять с собой одного-двух друзей по моему выбору.

Так что в один прекрасный октябрьский день 1794 года мы с мистером Кингом отправились верхом на двух наемных лошадях, надеясь к вечеру добраться до фермы мистера Бьюлоу, расположенной в пяти убийственных лье от Хартфорда в Коннектикуте.

М-р Кинг был охотником необычной разновидности: он страстно любил это занятие, но стоило ему подстрелить какую-нибудь дичь, как он начинал смотреть на себя как на убийцу и пускался в нравственные размышления о судьбе безвременно усопшего создания, сочиняя в память о нем элегии, которые, впрочем, ничуть не мешали ему продолжать охоту.

Хотя дорога была едва обозначена, мы добрались без злоключений и были встречены с тем сердечным и немногословным радушием, которое выражается в поступках: нас немедленно осмотрели, обласкали, устроили под своим кровом, и все – люди, лошади и собаки – удостоились самого теплого приема.

Примерно два часа ушло на то, чтобы осмотреть ферму с ее пристройками и угодьями; если бы я хотел, то пустился бы в подробные описания, но предпочитаю показать читателю четыре молодых побега (*buxum lasses*) – четырех прекрасных девушек, дочерей м-ра Бьюлоу, для которых наш приезд стал большим событием.

Они были в возрасте от шестнадцати до двадцати лет, лучились свежестью и здоровьем, и во всем их существе было столько простоты, мягкости и непосредственности, что довольно было самого заурядного жеста, чтобы в нем отразилась их бесконечная прелесть.

Вскоре после возвращения с прогулки мы расселись вокруг щедро сервированного стола. Великолепный кусок малосольной говядины (*corn'd beef*), тушеный гусь (*stew'd*) и великолепная баранья нога, потом разнообразные коренья и корнеплоды (*plenty*), и на обоих концах стола – два огромных кувшина превосходного сидра, от которого я не мог оторваться.

Когда мы продемонстрировали нашему хозяину, что мы настоящие охотники, по крайней мере в отношении аппетита, он перешел к цели нашей поездки: как можно точнее указал нам

места, где мы найдем дичь, ориентиры, которые приведут нас обратно, и особенно фермы, где мы сможем найти чем освежиться.

Пока длилась эта беседа, дамы приготовили превосходный чай, и мы выпили несколько чашек; после чего нам показали комнату с двумя кроватями, где благодаря физическим упражнениям и доброму ужину нас ожидал отменный сон.

На следующий день мы немного припозднились, собираясь на охоту, а добравшись до края вырубки под распашку, сделанной по распоряжению м-ра Бьюлоу, я впервые очутился в девственном лесу, где никогда не раздавался топор дровосека.

Я продвигался по нему с наслаждением, разглядывая следы, оставленные временем, которое то создает, то разрушает, и забавлялся, наблюдая все периоды жизни дуба, с момента, когда он прорастает из земли двумя листочками, и до тех пор, пока от него не останется лишь длинный черный след – прах его сердцевины.

М-р Кинг упрекнул меня за то, что я отвлекаюсь, и мы приступили к охоте. Подстрелили для начала несколько прелестных серых куропаток, кругленьких и нежных. Затем шесть-семь серых белок, которыми в этом краю отнюдь не пренебрегают; и наконец, наша счастливая звезда привела нас в самую середину стайки индеек.

Они взлетали через малые промежутки времени и, следуя друг за другом в шумном, стремительном полете, испускали громкие крики. М-р Кинг выстрелил в первую и побежал к ней, остальные были уже вне досягаемости; наконец в десяти шагах от меня поднялась в воздух самая ленивая; я выстрелил в нее через просвет между деревьев, и она упала замертво.

Надо быть охотником, чтобы испытать безмерную радость, которую мне доставил такой прекрасный выстрел.

Я схватил великолепную птицу и стал озираться по сторонам, пока минут через пятнадцать не услышал наконец крики м-ра Кинга, зовущего на помощь; когда я подбежал к нему, выяснилось, что он звал меня, чтобы я помог ему в поисках индейки – убитой, по его утверждению, и тем не менее куда-то исчезнувшей.

Я пустил свою собаку по следу, но она привела нас к столь густым и колючим зарослям, что туда не смогла бы проскользнуть и змея, так что от затеи пришлось отказаться. Это так раздосадовало моего товарища, что он был не в духе вплоть до нашего возвращения.

Остаток времени, проведенного на охоте, не заслуживает большого внимания. Возвращаясь, мы заплутали в бескрайнем

лесу и рисковали провести там ночь, если бы не заслышали серебряные голоски барышень Бьюлоу и сдержанный голос их родителя, который был так добр, что пошел нам навстречу, и они вместе помогли нам выбраться.

Четыре сестры встретили нас во всеоружии: свежие платья, новые пояса, милые шляпки и ухоженная обувь свидетельствовали о том, что они принарядились ради нас; со своей стороны и я намеревался быть любезным с той из барышень, которая по-хозяйски возьмет меня под руку, словно она моя жена.

Добравшись до фермы, мы обнаружили, что ужин готов; но прежде, чем приступить к трапезе, ненадолго присели у яркого жаркого огня, разожженного ради нас, хотя погода и не требовала такой предосторожности. Нам от этого очень полегчало, и мы как по волшебству избавились от усталости.

Этот обычай наверняка был воспринят от индейцев, которые всегда держат разведенный огонь в своих жилищах.

А может, это традиция святого Франциска Сальского, который говорил, что огонь хорош все двенадцать месяцев в году. (*Non liquet.*)[51]

Мы набросились на еду как оголодавшие; вместительный *bowl*[52] пунша пришелся очень кстати для завершения вечера и беседы с хозяином, затянувшейся до самой ночи и протекавшей гораздо непринужденнее, чем накануне.

Мы поговорили о Войне за независимость, во время которой м-р Бьюлоу служил старшим офицером; о г-не де Лафайете, чья слава беспрестанно растет в глазах и воспоминаниях американцев, величающих героя исключительно по его титулу – маркизом; о сельском хозяйстве, которое в то время обогащало Соединенные Штаты, и, наконец, о дорогой Франции, которую я любил все больше с тех пор, как был вынужден ее покинуть.

Чтобы дать передышку беседе, г-н Бьюлоу время от времени просил старшую дочь: «Mariah! give us a song»[53]. И она, не заставляя себя упрашивать, хотя и очаровательно смущаясь, спела нам национальную песню «Yankee dudde»[54], а еще плач о королеве Марии и майоре Андре – обе песни необычайно популярны в этой стране. Оказалось, Мария немного училась музыке и в этих поэтичных краях почиталась виртуозной певицей, хотя более всего пение девушки красил ее голос, нежный, чистый и выразительный.

На следующий день мы уехали, несмотря на самые дружеские уговоры задержаться, поскольку я должен был выполнить кое-какие обязательства. Пока нам готовили лошадей, г-н Бьюлоу увлек меня в сторонку и сказал мне эти замечательные слова:

«Во мне, дорогой сударь, вы видите счастливого человека, если такие вообще встречаются под небесами: все, что вас окружает и что вы у меня видели, происходит из моего имения.

Эти чулки связали мои дочери; материалы для моей обуви и одежды дали мои стада, которые вместе с садом и птичьим двором обеспечивают меня простым и сытным пропитанием; а вот за что надо похвалить наше правительство, так это за то, что в Коннектикуте найдутся тысячи фермеров, таких же довольных, как я, и двери, как и мои, не запираются.

Здешние налоги – сущие пустяки, и, пока они выплачиваются, мы можем спать спокойно. Конгресс всей своей властью благоприятствует нашей зарождающейся промышленности; скупщики снуют во все стороны, избавляя нас от того, что у нас есть на продажу; и мне надолго хватит денег в звонкой монете, потому что я недавно продал муку по цене двадцать четыре доллара за бочку, хотя обычно отдаю за восемь.

Все это – следствие свободы, которую мы завоевали, и хороших законов, которые учредили. Я хозяин у себя дома, и пусть вас не удивит, что я никогда не слышу барабанного боя, кроме как Четвертого июля, в славную годовщину нашей независимости, и мы тут не видим ни солдат, ни мундиров, ни штыков».

Все время, пока длилось наше возвращение, я был поглощен глубокими раздумьями; кое-кто решит, быть может, что меня занимала произнесенная напоследок краткая речь м-ра Бьюлоу, но мне и без того было о чем поразмыслить: я думал о том, как велю приготовить свою индейку, и был в замешательстве, поскольку опасался, что не найду в Хартфорде всего необходимого для этого, а ведь мне хотелось воздвигнуть себе настоящий трофей[55], выставив мою богатую добычу в самом лучшем виде.

Я приношу мучительную жертву, опуская подробности кропотливейшей работы, целью которой было наилучшим образом принять американских гостей, которых я пригласил.

Достаточно сказать, что крылья куропатки были поданы в пакетиках из промасленной бумаги, а серые белки сварены в курбульоне с мадерой.

Что же касается индейки, которая была нашим единственным видом жаркого, то выглядела она прелестно, распространяла дивный аромат и оказалась восхитительной на вкус. Так что вплоть до поедания последней ее частички за столом то и дело раздавались возгласы: «Very good! exceedingly good! oh! dear sir, what a glorious bit!» («Очень хорошо! Чрезвычайно хорошо! О! Дорогой сэр, какой славный кусочек!»)[56]

§ V. Дичь

39. Под дичью понимают пригодных в пищу животных, которые обитают в лесах и полях в состоянии природной свободы.

Мы говорим «пригодные в пищу», потому что некоторые из диких животных не подпадают под определение дичи. Таковы лисы, барсуки, во́роны, сороки, совы и другие: их называют зловонными тварями.

Дичь мы подразделяем на три разряда.

Первый начинается с дроздов и включает в себя, по мере уменьшения, всех птиц малого размера, называемых мелкими птицами.

Второй начинается с коростеля и, по мере увеличения размера, продолжается бекасом, куропаткой, фазаном, кроликом и зайцем; это собственно дичь: наземная и болотная, шерстистая и пернатая.

Третий больше известен как крупная дичь и включает в себя кабана, косулю и всех остальных раздельнокопытных.

Дичь составляет отраду наших застолий; это пища здоровая, нежная, вкусная, пикантная, а помимо изысканного вкуса, она еще легко переваривается, при условии, что человек молод.

Но все эти качества нельзя считать безоговорочно присущими дичи, их проявление во многом зависит от ловкости и умения того, кто ее готовит. Бросьте в горшок щепоть соли, налейте воду и положите туда кусок говядины – вы получите разварное мясо и суп. Замените говядину мясом кабана или косули – и вы не получите ничего хорошего; все преимущества такого приготовления достаются мясу с бойни.

Однако под надзором сведущего шеф-повара дичь претерпевает большое количество замысловатых превращений и дает значительную часть изысканных блюд, которые и составляют трансцендентную кухню.

Таким образом, значительную долю своей вкусовой ценности дичь приобретает благодаря особенностям земли, на которой кормится; вкус красной перигорской куропатки отличается от вкуса красной куропатки из Солони; и если блюдо из зайца, добытого на равнинах в окрестностях Парижа, кажется довольно пресным, то молодой зайчишка, родившийся на опаленных солнцем холмах Вальроме или Верхнего Дофине, является, быть может, самым ароматным из четвероногих.

Среди мелких пичужек первая по степени превосходства несомненно мухоловка.

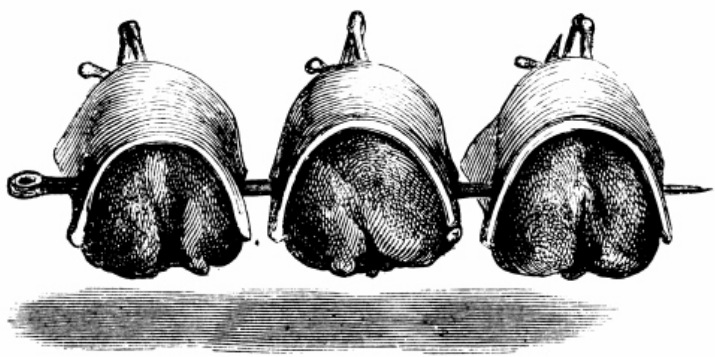
Она жиреет по меньшей мере так же, как малиновка или садовая овсянка, а кроме того, природа наградила ее легкой

горчинкой и дивным неповторимым ароматом, который пленяет и доводит до блаженства любого дегустатора.

Будь мухоловка величиной с фазана, за нее наверняка платили бы, как за арпан земли.

Очень досадно, что эту исключительную птичку так редко можно увидеть в Париже; на самом-то деле мухоловки изредка попадаются и здесь, но им не хватает упитанности, жирка, который и составляет все их достоинство, так что можно сказать, что они едва ли похожи на тех, что водятся в восточных и южных департаментах Франции[57].

Едва заслышав его крик, люди говорили: «А вот и мухоловки прилетели, отец Фаби уже тут как тут». Действительно, он никогда не пропускал 1 сентября, являясь с каким-нибудь другом; они угощались на всем своем пути, и все с удовольствием приглашали их к себе, так что они задерживались числа до 25-го.



Пока отец Фаби был во Франции, он никогда не упускал возможность совершить свой орнитофильский вояж и перестал, лишь когда его послали в Рим, где он умер в 1688 году исповедником[58].

Отец (Оноре) Фаби был человеком обширных познаний, он написал много трудов по теологии и физике, в которых пытался доказать, что открыл кровообращение прежде Гарвея или, по крайней мере, одновременно с ним.

Немногие умеют есть мелких птичек, но вот вам способ, который доверительно поведал мне каноник Шарко, гурман по призванию и превосходный гастроном, за тридцать лет до того, как его имя стало известно.

Возьмите весьма упитанную птичку за клюв, чуть посолите ее, отщипните ей зобик и ловко положите тушку в рот, затем сожмите зубы и, откусив как можно ближе к пальцам, быстро жуйте; в результате выделится довольно обильный сок, которым у вас наполнится весь рот, и вы испытаете наслаждение, неведомое «толпе невежд презренных».

Odi profanum vulgus, et arceo[59].

Честно говоря, перепелка среди собственно дичи – самое милое и наиболее привлекательное существо. Весьма упитанная перепелка нравится и своим вкусом, и видом, и цветом. Но всякий раз, когда ее подают иначе, нежели жареной или в бумажном пакете, совершают акт невежества, потому что аромат ее очень нестоек, и, если птица соприкасается с жидкостью, он растворяется, испаряется и теряется.

Вальдшнеп считается очень изысканной птицей, но лишь немногим известны все его прелести. Вальдшнеп предстает во всем своем великолепии лишь тогда, когда он зажарен на глазах охотника, особенно если он сам его и подстрелил; в таком случае жаркое приготовлено по всем правилам, и рот наполняется необычайной вкуснятиной.

Выше предыдущих, и даже выше вообще всех, следовало бы поместить фазана; однако мало смертных умеют подавать его так, как надо.

Фазан, съеденный в первые восемь дней после своей смерти, не стоит ни перепелки, ни цыпленка, поскольку все достоинство этой птицы состоит в ее аромате.

Наука изучила причины появления этого аромата, опыт им воспользовался, и фазан, ценимый ради своей инфлокации[60], является истинным лакомством, достойным самых восторженных гурманов.

Читатель найдет в «Разном» рецепт жарки фазана *à la sainte alliance*[61]. Настал момент, когда этот способ, до сих пор известный лишь в узком дружеском кругу, должен распространиться вовне на благо всего человечества. Фазан с трюфелями вовсе не так хорош, как принято считать: птица слишком суха, чтобы пропитать гриб своим жиром, да к тому же ароматы того и другого при их объединении взаимно нейтрализуются или, скорее, не сочетаются друг с другом.

§ VI. О рыбе

40. Некоторые ученые, впрочем не слишком ортодоксальные, утверждали, что Океан был общей колыбелью для всего сущего и что даже род людской зародился в море, а своим нынешним состоянием обязан лишь влиянию воздуха и привычек, которые был вынужден приобрести, чтобы прижиться в этой новой стихии.

Как бы то ни было, не подлежит сомнению, что в водном царстве обитает огромное количество разнообразных существ всякого вида и размера, наделенных насущно необходимыми свойствами в очень разных пропорциях и применительно к своему образу жизни, который совсем не похож на образ жизни теплокровных животных.

Тем не менее стихия эта во все времена и повсюду являла собой огромную массу пищевых продуктов и т. д., что при нынешнем состоянии науки привносит в наши трапезы самое приятное разнообразие.

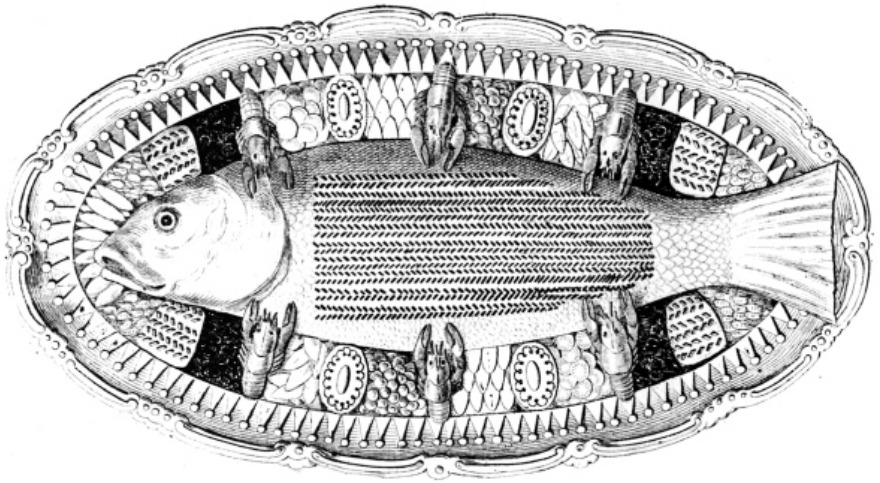
И все же рыба, не столь питательная, как мясо, хотя и более сытная, чем растения, является *mezzo termine*[62], который годится почти для всех темпераментов и который могут позволить себе даже идущие на поправку больные.

Греки и римляне, хоть и уступавшие нам в искусстве приправлять рыбу, тем не менее отнюдь не пренебрегали ею и доводили свою разборчивость до того, что могли по вкусу угадать, в каких водах она была поймана.

Они сохраняли ее в живорыбных садках; известна жестокость Ведиуса Поллиона[63], откармливавшего мурен телами рабов, которых он приказывал умертвить, – жестокость, которую император Домициан не одобрил, хотя должен был покарать за нее.

В свое время разгорелся жаркий спор о том, какой рыбе стоит отдать предпочтение – морской или пресноводной? Возможно, спорный вопрос никогда не будет разрешен, что вполне согласуется с испанской пословицей: sobre los gustos, no hay disputas[64].

Каждый привязан к своим привычкам: это какие-то неуловимые ощущения, которые невозможно объяснить ни одним известным свойством, и нет критериев, чтобы решить, что же лучше: морской язык или пикша, лососевая форель или тюрбо, щука от высокого берега или шести-семифунтовый линь.



Принято считать, что рыба гораздо менее питательна, чем мясо: то ли потому, что она совсем не содержит осмазома, то ли потому, что, будучи при одинаковом объеме гораздо легче по весу, содержит в себе меньше материи. Моллюски, и особенно устрицы, дают мало питательных веществ – вот почему их можно съесть много, нисколько не повредив следующей за ними трапезе.

Помнится, в старые времена любой сколько-нибудь пышный пир начинался обычно с устриц, и всегда находилось немалое количество гостей, которые не останавливались, пока не заглотят их целый гросс (дюжину дюжин, то есть сто сорок четыре штуки). Я решил узнать, каков вес этого авангарда, и выяснил, что дюжина устриц (с водой внутри) весит четыре унции по рыночному счету; таким образом, вес одного гросса – три фунта. Однако я не сомневаюсь, что те же люди, которые после устриц съедали еще и полноценный обед, могли бы полностью насытиться, съев вместо них такое же количества мяса, хотя бы цыплячьего.

Анекдот

Когда в 1798 году я был комиссаром Директории в Версале, мне довольно часто приходилось общаться с г-ном Лапертом, секретарем департаментского суда; он был большим любителем устриц и жаловался, что никогда не наедался ими досыта, или, как он говорил, всласть.

Я решил доставить ему это удовольствие, для чего на следующий день пригласил его отобедать со мной.

Он явился; я составлял ему компанию до третьей дюжины, после чего позволил ему продолжать в одиночестве. Он дошел

таким образом до тридцать второй, на что ему понадобилось больше часа, но лишь потому, что открывальщица раковин была не слишком расторопной.

Тем временем я пребывал в бездействии, а поскольку сидеть за столом в таком состоянии довольно мучительно, то мне пришлось остановить своего гостя в тот момент, когда он более всего разогнался.

– Дорогой друг, – сказал ему я, – видно, сегодня вам не судьба наесться устрицами всласть; давайте пообедаем.

Мы приступили к обеду, и он повел себя так, словно был натощак.

Мурия. Гарум

41. Древние делали из рыбы две приправы весьма изысканного вкуса: мурию и гарум.

Первая была всего лишь рассолом, образующимся при засолке тунца, точнее, жидкой субстанцией, которая вытекает из рыбы под воздействием соли.

Более дорогой гарум знаком нам гораздо меньше. Считается, что его добывали, выжимая сок из маринованных внутренностей скумбрии или макрели, но в таком случае это совершенно не объясняет его высокую цену. Есть основания полагать, что он был чужеземного происхождения, и возможно, это не что иное, как соус *soy*, который пришел к нам из Индии и делался, насколько известно, из смеси забродившей рыбы с грибами.

Некоторые народы в силу своего местонахождения вынуждены питаться почти исключительно одной рыбой; они даже кормят ею и своих рабочих животных, в конце концов привыкших к этой необычной пище; ею же они удобряют и свои земли, притом что окружающее их море беспрестанно поставляет им ее все в том же количестве.

Подмечено, что эти народы не столь мужественны, как те, что питаются мясом; и они бледны, что совсем не удивительно, потому что, судя по элементам, из которых состоит рыба, такое питание должно скорее увеличивать количество лимфы, нежели улучшать кровь.

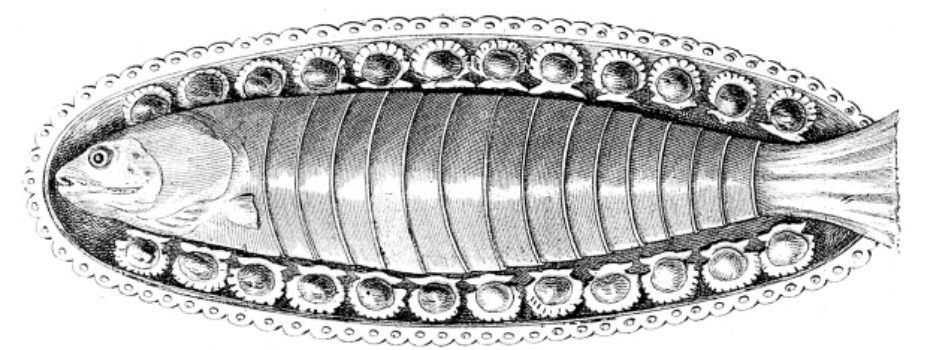
Также среди рыбоядных народов наблюдались многочисленные примеры долголетия – то ли потому, что не слишком содержательная и более легкая пища уберегает их от нежелательных последствий полнокровия, то ли потому, что содержащиеся в ней соки предназначены природой для формирования всего-навсего рыбьих костей и хрящей, которые не отличаются большой прочностью, однако такое питание, будучи

постоянным, замедляет у людей на несколько лет окостенение всех частей тела, в конце концов неизбежно ведущее к естественной смерти.

Как бы то ни было, рыба в руках искусного повара может стать неисчерпаемым источником вкусовых наслаждений; ее подают целиком, кусками, мелко нарубленную, приготовленную в воде, в растительном масле, в вине, холодную, горячую, и всегда она одинаково хорошо принимается, но никогда не удостаивается более благосклонного приема, нежели когда подается в виде матлота.

Это кушанье, хоть и родившееся в силу необходимости среди баржевых матросов, плавающих по нашим рекам, и только усовершенствованное трактирщиками, которые обосновались на их берегах, все же именно им обязано своими несравненными вкусовыми качествами, и рыболюбы всегда встречают его появление с восторгом – либо из-за откровенной неповторимости его вкуса, либо потому, что оно соединяет в себе многие достоинства, либо, наконец, потому, что его можно есть почти бесконечно, не опасаясь пресыщения или несварения желудка.

Аналитическая гастрономия попыталась исследовать, какое влияние оказывает кормление рыбой на животноводство, и все наблюдатели единодушно сошлись во мнении, что оно значительно воздействует на половое влечение, пробуждая у обоих полов инстинкт продолжения рода.



Как только стало известно следствие, сразу нашли и две непосредственные причины этого, поскольку они лежали на поверхности, а именно:

1) различные способы готовить и приправлять рыбу, блюда из которой явно производят возбуждающее действие: например, икра, копченая селедка, маринованный тунец, солено-вяленая треска и другие подобные; 2) различные соки, содержащиеся в рыбе, которые в высшей степени воспламенимы, окисляются и

разлагаются при пищеварении.

Более глубокий анализ выявил и третью причину, еще более активную, а именно присутствие фосфора, который содержится в молоках и непременно выделяется при гниении.

Наверняка эти физические истины были неизвестны тем церковным законодателям, которые предписывали сорокадневный пост различным монашеским сообществам, таким как картезианцы, реколлеты, трапписты или босоногие кармелиты, реформированные святой Терезой, ибо невозможно предположить, что они имели целью еще больше затруднить соблюдение и без того уже довольно противообщественного обета целомудрия.

Разумеется, при таком положении дел были одержаны громкие победы, усмирены бушующие чувства; но вместе с тем сколько было грехопадений! Сколько поражений! Необходимо, чтобы все они были доказаны и подтверждены, потому что из-за них в конце концов религиозные ордена приобретают репутацию, подобную репутации Геркулеса у дочерей царя Даная[65] или маршала Сакса[66] у м-ль Лекуврёр[67].

В остальном же их мог бы прояснить один довольно старинный анекдот, дошедший до нас благодаря Крестовым походам.

Султан Саладин, желая испытать, до каких пределов может дойти воздержание дервишей, взял парочку их в свой дворец и велел кормить некоторое время наивкуснейшими мясными яствами.

Вскоре следы суровостей, которым те подвергали себя, стерлись и стала появляться полнота.

В этом состоянии им дали в наложницы двух одалисок необычайной красоты, однако те потерпели неудачу в своих коварных поползновениях, и оба святых вышли из этого изощренного испытания столь же чистыми, как алмазы Визапурского царства.

Султан на время оставил дервишей в своем дворце и, чтобы отпраздновать их триумф, велел готовить им в течение нескольких недель столь же изысканные кушанья, но исключительно из рыбы.

Через несколько дней их снова подвергли искушению молодостью и красотой; но на сей раз природа оказалась сильнее, и слишком счастливые аскеты с изумлением… поддались ей.

Возможно, что если при нынешнем состоянии наших знаний будет восстановлен благодаря ходу вещей какой-нибудь монашеский орден, то назначенное руководить им духовное начальство все же изберет такой режим питания, который больше

подходит для выполнения монашеских обязанностей.

Философское соображение

42. Рыба, взятая во всей совокупности своих разновидностей, является для философа неисчерпаемым источником для размышлений и удивления.

Разнообразие внешнего вида этих странных созданий, отсутствие у них чувств либо недоразвитость тех, которыми они все же наделены, различные способы их существования, влияние, которое должны были оказать на все это особенности среды, в которой им суждено жить, дышать и двигаться, расширяют круг наших представлений о бесконечных изменениях, производимых материей, движением и самой жизнью.

Что касается меня, то я испытываю к ним чувство, похожее на уважение, оно рождается из глубокой убежденности, что это поистине допотопные твари, ибо великий катаклизм, утопивший наших двоюродных пращуров примерно в восемнадцатом веке от Сотворения мира, для рыб обернулся всего лишь временем радости, завоеваний и торжества.

§ VII. Трюфели

43. Тот, кто говорит «трюфель», произносит великое слово, пробуждающее эротически-гурманские воспоминания у пола, носящего юбки, и гурмански-эротические у пола, носящего бороду.

Причиной этой достойной уважения двойственности является то, что сей выдающийся клубнеобразный гриб слывет не только обладателем дивного вкуса, но еще и потому, что он якобы повышает способность к упражнению, которое сопровождается самыми сладостными удовольствиями.

Происхождение трюфеля неизвестно: находить-то его находят, но не знают ни как он зарождается, ни как растет. Наиболее ловкие люди озаботились этим: решив, что обнаружили его семена, они пообещали, что посеют их сколько угодно. Напрасные усилия! Лживые обещания! За посевом так и не последовал сбор урожая, но в том, быть может, вовсе и нет большой беды, ведь если цена на трюфели отчасти зависит от каприза, то их, возможно, ценили бы меньше, получив во множестве и задешево.

В поисках трюфелей. Литография. Ок. 1891

– Радуйтесь, дорогой друг, – сказал я однажды г-же де Виль-Плен, – только что в Обществе поощрения национальной промышленности представили некий станок, на котором собираются плести превосходные кружева и которые вдобавок почти ничего не будут стоить.

– Фи! – ответила эта красавица, взглянув на меня с царственным безразличием. – Неужели вы всерьез полагаете, что, если кружева станут дешевкой, кто-то захочет носить подобные отрепья?

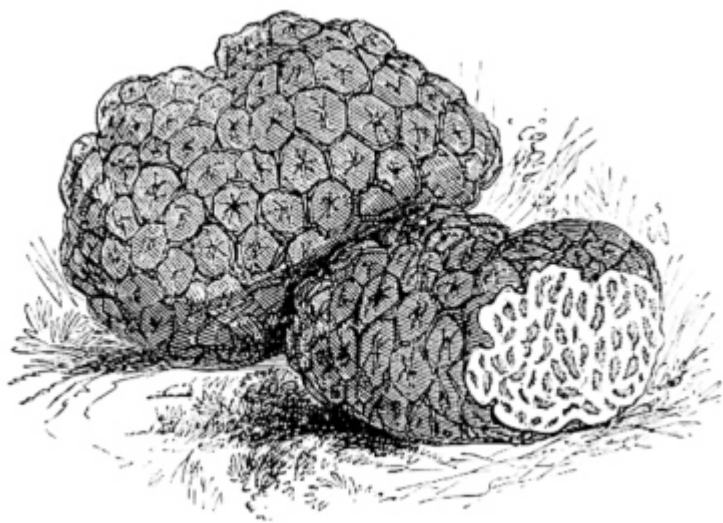
Эротические достоинства трюфелей

44. Римлянам трюфель был известен, но непохоже, чтобы до них добралась его французская разновидность. Те трюфели, из которых они делали свои деликатесы, привозили к ним из Греции, Африки и главным образом из Ливии; само тело гриба было рыжевато-белым, и ливийские трюфели больше ценились, поскольку были одновременно и более изысканными на вкус, и более ароматными.

Libidinis alimenta per omnia quærunt[68].

От римлян нас отделяет долгое междуцарствие, и возрождение трюфелей – событие относительно недавнее; я утверждаю это, потому что читал много старинных поваренных книг, где о них не упоминается; можно даже сказать, что поколение, уходящее как раз тогда, когда я пишу, является почти свидетелем этого.

Году этак в 1780-м трюфели в Париже были редки; они встречались, да и то в малом количестве, только в Американском либо в Провансальском особняках[69]; а индейка, начиненная трюфелями, была предметом роскоши, который видели только за столом самых больших вельмож и девиц на содержании.



Их умножением мы обязаны продавцам продуктов питания, число которых изрядно прибавилось: видя, что спрос на этот товар растет во всем королевстве, они стали заказывать трюфели, щедро платя и доставляя их почтовыми каретами и дилижансами. А это привело к тому, что все бросились их разыскивать, поскольку трюфели нельзя разводить, и увеличить их потребление удалось бы, только бросив все силы на их поиски.

Можно сказать, что, когда я пишу эти строки (в 1825-м), слава трюфеля достигла своего апогея. Никто не осмелится сказать, что он очутился за столом, где не было ни одного блюда с начинкой из трюфелей. Каким бы хорошим само по себе ни было первое блюдо после закусок, его примут плохо, если оно не обогащено трюфелями. Да и кто же, заслышав, что говорят о трюфелях по-провансальски, не почувствует, как его рот наполняется слюной?

Соте из трюфелей – то блюдо, за приготовлением которого хозяйка дома следит лично, никому не уступая эту честь; короче говоря, трюфель – истинный бриллиант поваренного искусства.

Я искал, в чем причина такого предпочтения, ведь мне казалось, что многие другие яства тоже имеют право на эту честь, и нашел ее в почти всеобщей убежденности, что трюфель побуждает к эротическим наслаждениям; и более того, я убежден, что наибольшая часть наших совершенств, наших склонностей и восторгов также проистекает из той же самой причины, – настолько сильно всеобщее рабство, в котором нас держит это тираническое и капризное чувство!

Это открытие побудило меня выяснить, соответствуют ли такие представления действительности.

Подобные исследования наверняка довольно рискованны и вполне могли бы дать насмешникам повод для шуточек, но – позор тому, кто дурно об этом подумает![70] – всякая истина стоит того, чтобы ее обнаружить.

Сначала я обратился к дамам, ибо они обладают верным глазом и тонким чувством такта; однако вскоре заметил, получив лишь ироничные или уклончивые ответы, что мне следовало начать это расследование лет сорок назад, поскольку всего одна-единственная дама была со мной искренна, – ей-то я и предоставлю слово; это женщина остроумная, но отнюдь не претенциозная, добродетельная, но не зараженная ханжеством, и любовь для нее уже не более чем приятное воспоминание.

«Сударь, – сказала мне она, – в те времена, когда люди еще ужинали, мне как-то раз довелось ужинать у нас дома втроем, с мужем и одним из его друзей. Друга звали Версёй, это был красивый и довольно остроумный мужчина, он часто бывал у нас, но никогда ничего не говорил мне такого, из-за чего я могла бы смотреть на него как на своего воздыхателя; а если он за мной и ухаживал, то столь завуалированно, что только дурочка могла бы рассердиться на это. Кажется, в тот день он должен был составить мне компанию на остаток вечера, поскольку у мужа была назначена деловая встреча и ему вскоре пришлось меня покинуть. На ужин у нас, довольно легкий впрочем, основным блюдом была прекрасная птица с трюфелями.

Ее прислал нам субделегат из Перигё. В то время это был настоящий подарок; а если учесть, из каких она краев, то можете не сомневаться, что это было само совершенство. Особенно великолепны были трюфели, а вы же знаете, как я их люблю; тем не менее я сдерживалась и выпила всего один бокал шампанского; у меня было смутное женское предчувствие, что вечер не обойдется без какого-нибудь события. Муж вскоре уехал,

оставив меня наедине с Версёем, а тот смотрел на меня как обычно, и это вроде бы ничего не предвещало. Разговор сначала шел о всяких пустяках, но потом принял гораздо более насыщенный и интересный оборот. Версёй становился последовательно то льстивым, то экспансивным, то ласковым и нежным, но, видя, что я только отшучиваюсь, вдруг сделался столь настойчивым, что я более не могла обманывать себя насчет того, куда он клонит. Тогда я словно очнулась ото сна и стала защищаться с тем бóльшей решимостью, что мое сердце было к нему безразлично. Он продолжал упорствовать, и это грозило стать совершенно оскорбительным; мне удавалось отбиться от него лишь с большим трудом и, признаюсь, с большим стыдом, да и то лишь потому, что я решилась на уловку, внушив ему, что он еще может на что-то надеяться. Наконец он оставил меня, а я пошла спать и заснула как убитая. Но назавтра занялось утро Судного дня: рассмотрев свое вчерашнее поведение, я нашла его предосудительным. Мне следовало одернуть Версёя с первых же слов и не соглашаться на участие в разговоре, который не предвещал ничего хорошего. Моя гордость должна была проснуться гораздо раньше, взгляд сделаться суровым, мне следовало позвонить, закричать, рассердиться, сделать, наконец, все то, чего я не сделала. Что мне еще сказать вам, сударь? Я отнесла все случившееся на счет трюфелей; я и в самом деле уверена, что это они склонили меня к опасной предрасположенности, и если я не отказалась от них совсем (что было бы слишком сурово), то по крайней мере теперь я никогда не ем их без того, чтобы к удовольствию, которое они мне доставляют, не примешивалась бы чуточка… опаски».

Признание, каким бы откровенным оно ни было, никогда не может стать неопровержимой истиной. Так что я продолжил искать дополнительные сведения; я собрал воедино собственные воспоминания, проконсультировался у людей, которые вдобавок к своему положению лично вполне достойны доверия, и собрал из них комитет, трибунал, сенат, синедрион, ареопаг, и мы вместе приняли следующее решение, дабы удостоиться истолкования от литераторов двадцать пятого века: «Трюфель вовсе не является несомненным афродизиаком, но в некоторых обстоятельствах он может делать женщин более нежными, а мужчин более любезными».

В Пьемонте водятся белые трюфели, которые знатоки ценят очень высоко; они обладают легким чесночным привкусом, который ничуть не портит их совершенство, поскольку не оставляет места ни для какого неприятного послевкусия.

Лучшие трюфели Франции доставляют из Перигора и

Верхнего Прованса; весь свой аромат они набирают примерно в январе.

Их доставляют также из Бюже, и они очень высокого качества; но у этой разновидности имеется недостаток: их невозможно сохранить. Чтобы угостить ими фланёров с берегов Сены, я сделал четыре попытки, из которых только одна увенчалась успехом, но в тот раз их порадовала как добротность самого деликатеса, так и преодоленная трудность.

Трюфели Бургундии и Дофине ниже качеством; они жестче, и им не хватает полнотелости; так что трюфель трюфелю рознь.

Чаще всего для поиска трюфелей используют собак и свиней, которых для этого нарочно натаскивают; однако именно человек с наметанным взглядом скажет с некоторой уверенностью при осмотре участка земли, можно ли найти здесь трюфели, а также каковы будут их размеры и качество.

Являются ли трюфели неудобоваримыми?

Теперь нам остается всего лишь рассмотреть, является ли трюфель неудобоваримым.

Мы ответим отрицательно.

Это официальное и окончательное решение основывается:

1) на самой природе изучаемого предмета (трюфель – пищевой продукт, который легко пережевывается, легок по весу и не имеет внутри себя ничего ни твердого, ни жесткого);

2) на наших собственных наблюдениях, которые мы вели более полусотни лет, в течение которых не отметили несварения желудка ни у кого из тех, кто ел трюфели;

3) на свидетельствах самых известных практикующих врачей Парижа – города в высшей степени гурманского, славного своей любовью к трюфелям;

4) и, наконец, на каждодневном поведении тех докторов права, которые при равенстве всех прочих условий поедают трюфелей больше, чем любой другой класс граждан, о чем свидетельствует наряду с многими другими доктор Малуэ, поглощавший их в таком количестве, что можно было бы пресытить слона, и тем не менее сумевший дожить до восьмидесяти шести лет.

Так что можно считать вполне установленным, что трюфель столь же здоровый, сколь и приятный пищевой продукт, который, если потреблять его умеренно, проходит как письмо по почте.

Это не значит, что нельзя почувствовать недомогание после обильной трапезы, где среди прочего подавали трюфели; но эти неприятности случаются только с теми, кто уже при первой

перемене блюд набивают свои животы словно пушки, из-за чего те чуть не лопаются при второй, – только бы не оставить нетронутыми вкусности, коими их потчуют.

Так что это вовсе не вина трюфелей, и можно не сомневаться, что они почувствовали бы еще бóльшую дурноту, если вместо трюфелей съели бы в сходных обстоятельствах такое же количество картофеля.

Завершим это фактом, который показывает, как легко ошибиться, если наблюдать с недостаточным вниманием.

Как-то раз я пригласил на обед г-на Симонара, весьма приятного старичка и гурмана высочайшей пробы. То ли потому, что мне были известны его вкусы, то ли для того, чтобы доказать всем своим гостям, что непременно хочу доставить им удовольствие, я не пожалел трюфелей, и они предстали под эгидой девственной, щедро ими нафаршированной индейки.

Г-н Симонар взялся за нее весьма энергично, но поскольку мне было известно, что он отнюдь не впервые лакомился индейкой с трюфелями и до сих пор жив-здоров, то я поощрял его к продолжению, уговаривая лишь не спешить, ибо никто не покушался на законно приобретенную им собственность.

Все прошло очень хорошо, и мы расстались довольно поздно; однако, когда г-н Симонар вернулся домой, у него случилась желудочная колика, сопровождавшаяся сильнейшим позывом к рвоте, судорожным кашлем и общей дурнотой.

Это состояние продлилось довольно долго и заставило всех обеспокоиться; уже возроптали хором о несварении трюфелей, как вдруг сама природа пришла на помощь пациенту: г-н Симонар широко открыл рот и мощно извергнул из себя один-единственный кусок трюфеля, который ударился о стену и с силой отскочил от нее, подвергнув опасности хлопотавших вокруг.

В тот же миг тягостные симптомы исчезли, вернулось спокойствие, пищеварение восстановилось, больной уснул и на следующий день проснулся бодрым и уже не вспоминал о случившемся.

Причина болезни вскоре стала известна. Ведь г-н Симонар ест давно, вот зубы и не выдержали трудов, к которым он их принуждал; многие из этих драгоценных косточек эмигрировали, а остальные не сохранили желаемого совпадения друг с другом.

При таком положении дел трюфель избежал полного пережевывания и почти целиком устремился в пропасть пищевода; процесс пищеварения вынес его к пилору[71], куда его моментально затянуло: именно это механическое действие и причиняло боль, а исторжение принесло исцеление.

Так что не было никакого несварения, а ложное предположение о нем вызвало всего лишь застрявшее инородное тело.

Именно так постановил консилиум, увидев воочию вещественное доказательство, и весьма благосклонно принял мой доклад.

Г-н Симонар не стал из-за этого меньше любить трюфели; он приступает к ним все с той же отвагой, но теперь старается тщательнее пережевывать их и глотать с большей осторожностью; а также радостно благодарит Бога за то, что эта санитарная предосторожность продлевает ему наслаждение.

§ VIII. О сахаре

45. Согласно определению, к которому наука пришла сегодня, под сахаром понимают сладкое на вкус кристаллическое вещество, которое посредством ферментации разлагается на угольную кислоту и спирт.

Некогда под сахаром понимали сгущенный и кристаллизованный тростниковый сахар (*arundo saccharifera*).

Этот тростник родом из Индии; однако римляне совершенно точно сахара не знали – ни как чего-то обиходного, ни как продукта кристаллизации.

Хотя некоторые страницы в старинных книгах вполне могут заставить нас поверить, что в отдельных разновидностях тростников люди заметили и сладкую составляющую; сказал же Лукан:

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos[72].

Но от подслащенной сахарным тростниковым соком воды до того сахара, который мы имеем, было еще очень далеко, и искусство римлян еще недостаточно продвинулось вперед, чтобы достичь этого.

По-настоящему сахар зародился в колониях Нового Света; тростник был завезен туда примерно два века назад; там он и процветает.

Пытались как-то использовать сладкий сок, вытекающий из тростника, и мало-помалу, на ощупь, научились последовательно извлекать из него, кроме сока, сахарный сироп, патоку, сахар-сырец и, наконец, рафинированный сахар различных степеней очистки.

Выращивание сахарного тростника стало делом величайшей

важности, ибо это источник богатства – и для плантаторов, и для тех, кто производит из тростника продукты, и для тех, кто ими торгует, и для правительств, которые облагают все это налогами.

Местный сахар

Долго считалось, что для производства сахара нужна по меньшей мере тропическая жара; но в 1740 году Марграфф обнаружил его в некоторых растениях умеренной зоны, в частности в свекле; а затем эту истину подтвердил своими работами в Берлине профессор Ахард.

В начале девятнадцатого века, когда в силу обстоятельства сахар стал во Франции редким, а следовательно, дорогим продуктом, правительство сделало его предметом научных исследований.

Обращение к ученым увенчалось полным успехом: удостоверившись, что сахар довольно широко распространен в растительном мире, его обнаружили в винограде, каштанах, картофеле и особенно в свекле.

Этот корнеплод стали массово выращивать, и в результате множества удачных попыток было доказано, что Старый Свет в этом отношении вполне может обойтись без Нового. Франция покрылась сетью мануфактур, заработавших с бóльшим или меньшим успехом, и производство сахара превратилось в новый промысел, который однажды может быть возрожден, если потребуется.

Филипп Галле. Изготовление сахара из сахарного тростника. Гравюра. Ок. 1600

Среди этих мануфактур особенно выделялась та, которую устроил в Пасси, под Парижем, г-н Бенжамен Делессер, уважаемый гражданин, чьим именем всегда отмечены хорошие и полезные начинания.

В результате весьма разумных действий ему удалось избавить производство от всего сомнительного, причем он совершенно не делал тайны из своих открытий, не скрывая их даже от тех, кто попытался с ним конкурировать; наконец его посетил глава правительства и поручил ему обеспечить своим продуктом дворец Тюильри.

Новые обстоятельства, Реставрация и установление мира вернули колониальному сахару довольно низкие цены, а производство свекловичного сахара утратило значительную часть своих преимуществ. Тем не менее некоторые из этих предприятий все еще процветают, и г-н Бенжамен Делессер ежегодно производит несколько тысяч фунтов сахара, и отнюдь не в убыток себе, что дает ему возможность сохранить свои методы, которые могут принести немалую выгоду[73].

Когда свекловичный сахар появился в продаже, люди предубежденные, простаки и невежды нашли, что у него дурной вкус, что он какой-то несладкий, а некоторые даже утверждали, что он вреден для здоровья.

Многочисленные и тщательные эксперименты доказали

обратное, их результаты граф Шапталь включил в свою превосходную книгу «Применение химии в сельском хозяйстве», т. II, с. 13, первое издание.

«Разные виды сахара, происходящие из различных растений, – пишет этот знаменитый химик, – имеют одну и ту же природу и никоим образом не отличаются друг от друга, когда их доводят через рафинирование до одинаковой степени чистоты. Их вкус, кристаллическая структура, цвет, вес совершенно идентичны, и тут можно бросить вызов самому поднаторевшему в дегустации продуктов знатоку, если он возьмется отличить одно от другого».

Мы получим яркий пример того, как велика сила предрассудков и какие трудности надобно преодолеть ради того, чтобы истина восторжествовала, когда узнаем, что из сотни подданных Великобритании, взятых наугад, не найдется и десяти поверивших, что сахар можно делать из свеклы.

Различное использование сахара

Сахар занял свое место в мире, пройдя через прилавки аптекарей. И похоже, ему довелось сыграть там значительную роль, потому что о человеке, которому недостает чего-то важного, говорили: «Он как аптекарь без сахара».

Однако из-за своего происхождения он сразу же угодил в опалу: одни говорили, что он возбуждает, другие – что плохо действует на грудь, некоторые даже утверждали, что он приводит к апоплексии; но клевета в конце концов была вынуждена отступить перед истиной, и вот уже больше восьмидесяти лет, как родилась эта достопамятная поговорка: «Сахар только кошельку вреден».

Получив столь несокрушимую защиту, сахар с каждым днем стал употребляться все шире и чаще, и ни одно питательное вещество не претерпело больше смешений и метаморфоз.

Многие любят есть чистый сахар, а в некоторых, по большей части безнадежных, случаях медицина даже прописывает его как безобидное лекарство, в котором по крайней мере нет ничего, вызывающего отвращение.

Смешав его с водой, мы получим подслащенную воду – освежающее питье, здоровое, приятное, а порой и целебное, как лекарство.

Смешав его с водой в большем количестве и сгустив этот раствор на огне, получим сироп, к которому можно добавить всевозможные ароматы и в любое время получить освежающие напитки, радующие своим разнообразием.

Смешав его с водой, а затем подвергнув искусственному охлаждению, получаем мороженое разных сортов – изобретенный в Италии продукт, который завезла к нам, кажется, Екатерина Медичи.

Смешав с вином, получим кордиаль, укрепляющее средство, настолько признанное и общеизвестное, что в некоторых странах в него обмакивают гренки, которые дают новобрачным перед их первой брачной ночью. (Таким же образом и при таких же обстоятельствах в Персии подают замаринованные с уксусом бараньи ножки.)

Смешав его с мукой и яйцами, получим бисквиты, макароны, крокиньоли, а пропитав их алкоголем, получим пирожные, ромовые бабы и множество легких сластей и лакомств, коими мы обязаны искусству кондитеров и десертных пирожников.

Смешав его с молоком, получим кремы, бланманже и прочие блюда из буфетной, которые так приятно завершают вторую перемену блюд, сменяя насыщенный вкус мясных блюд более изысканными и утонченными ароматами.

Добавленный в кофе, он усиливает его аромат.

Если добавить его в кофе с молоком, мы получим легкий, приятный, доступный пищевой продукт, который превосходно подходит тем, у кого сразу же за трапезой следует кабинетная работа. А еще кофе с молоком в высшей степени нравится дамам, хотя проницательный взор науки обнаружил, что слишком частое его употребление может навредить самому дорогому, что у них есть.

При смешивании сахара с цветами и фруктами получаем конфитюры, мармелады, фруктовый пат, леденцы, консервированные и засахаренные фрукты, сохраненные тем способом, который позволяет нам наслаждаться ароматом этих фруктов и цветов еще долго после истечения назначенного им природой срока.

Возможно, с этой точки зрения сахар может быть успешно использован и в искусстве бальзамирования, которое у нас еще не добилось большого прогресса.

Наконец, добавив сахар к алкоголю, получим ликеры, изобретенные, как известно, чтобы согревать старость Людовика XIV, и которые, завладевая нёбом силой своей энергии, а обонянием – благодаря ароматным газам, которые к ней присоединяются, доставляют в момент употребления вкусовые наслаждения *nec plus ultra*, то есть их крайнего предела, высшей степени.

Использование сахара этим не ограничивается. Можно сказать, что сахар – универсальная приправа, которая ничего не

портит. Некоторые добавляют его к мясу, иногда – к овощам и часто – к фруктам. Он необходим в таких новомодных многосоставных напитках, как пунш, негус, силлабаб и других, экзотического происхождения, где его применение варьируется до бесконечности, поскольку и сами напитки прихотливо изменяются в зависимости от характера народов и отдельных людей.

Таково это вещество, чье название французам времен Людовика XIII было едва знакомо, но для французов XIX века ставшее пищевым продуктом первой необходимости, ибо не найдется такой женщины, особенно живущей в достатке, которая не тратит на сахар денег больше, чем на хлеб.

Г-н Делакруа, литератор столь же любезный, сколь и плодовитый, жаловался в Версале на дороговизну сахара, который в то время стоил больше 5 франков за фунт. «Ах! – говорил он голосом кротким и нежным, – если когда-нибудь цена на сахар вернется к тридцати су, я больше не буду пить неподслащенную воду».

Его чаяния осуществились; он все еще жив и, надеюсь, держит свое слово.

§ IX. Происхождение кофе

46. Первое кофейное деревце было найдено в Аравии, и, несмотря на дальнейшие пересадки в разные места, которые претерпело это растение, именно оттуда к нам доставляют наилучший кофе.

Согласно древней традиции, бодрящие свойства кофе были открыты неким пастухом, который заметил, что его стадо приходит в возбуждение и становится особенно игривым всякий раз, когда щиплет его плоды.

Ян ван Гревенброк II. Сцена в кофейне. Вторая пол. XVIII в.

Как бы там ни было со старинной историей, честь этого открытия принадлежит наблюдательному козопасу только наполовину; остальная слава бесспорно выпадает на долю того, кто первым догадался обжарить кофейные зерна.

И в самом деле, варка сырого кофе дает совершенно безвкусное питье; но зато предварительное обжаривание раскрывает его аромат благодаря выделению масла, которое и делает кофе таким, каким мы его ценим, и, если бы не применение огня, его достоинства так и остались бы неизвестными.

Турки, наши учителя по этой части, кофе не мелют, а толкут в ступках деревянными пестами, и те орудия, которые долго для этого использовались, становятся драгоценными и продаются по высокой цене.

Мне по многим причинам требовалось выяснить, есть ли какая-либо разница между двумя этими способами и какой из них предпочтительнее.

С этой целью я тщательно обжарил фунт хорошего кофе сорта мокко, разделил его на две части и одну из них смолол, а другую истолок по примеру турок.

Затем сварил кофе – из одного и другого порошка порознь, но в остальном действуя совершенно одинаково: взял от каждого одинаковый вес и залил одинаковым количеством кипятка.

Я отведал кофе сам и дал его на пробу самым большим знатокам. И было единодушно признано, что истолченный кофе явно превзошел кофе молотый.

Каждый сможет повторить этот опыт. А пока могу дать довольно странный пример влияния, которое может оказать тот или иной образ действия.

> «– Сударь, – обратился однажды Наполеон к сенатору Лапласу, – как получается, что стакан воды, в котором я растворяю кусочек сахара, кажется мне гораздо слаще, чем тот, в который я кладу такое же количество истолченного сахара?
>
> – Сир, – ответил ученый, – существуют три вещества, химический состав которых совершенно одинаков, а именно: сахар, камедь и крахмал; они отличаются друг от друга лишь своими определенными физическими состояниями, секрет которых природа нам пока не раскрыла; и я полагаю возможным, что из-за ударов, наносимых при истолчении сахара, некоторые его части превращаются в камедь или крахмал, что и создает разницу, которая имеет место в данном случае».

Этот факт получил некоторую известность, и последующие наблюдения подтвердили его предположение о камеди.

Различные способы варить кофе

Несколько лет назад все умы одновременно искали наилучший способ готовить кофе; и это несомненно происходило из-за того, что глава тогдашнего правительства пил его в большом количестве.

Предлагали готовить его не обжаривая, не превращая в порошок, заливать холодной водой, кипятить три четверти часа, варить в плотно закрывающемся сосуде и т. п.

В свое время я испробовал все способы, а также те, которые

предлагались вплоть до сего дня, и со знанием дела остановился на том, который называется методом Дюбеллуа: согласно ему кофе насыпают в фарфоровый или серебряный сосуд с мелкими дырочками и заливают кипятком.

Этот первый отвар доводят до кипения и снова заливают им кофе, получая таким образом довольно прозрачный и насколько возможно хороший напиток.

Среди прочего я попробовал варить кофе в котелке под большим давлением, но в результате получил мутный и горький напиток, годный лишь на то, чтобы продрать глотку какому-нибудь казаку.

Действие кофе

Доктора высказывали различные мнения о медицинских свойствах кофе и до сих пор не пришли к согласию друг с другом, так что мы оставим в стороне их споры и займемся самым важным, а именно: влиянием кофе на организм и мышление.

Кофейня. Гравюра из трактата Банезиуса «De saluberrima potione Chahve 'seu Cafe». 1671

Не подлежит сомнению, что кофе заметно стимулирует мыслительные способности; кроме того, любой человек, пьющий его впервые, уверен, что лишился из-за него части своего сна.

Иногда эти последствия смягчаются либо изменяются привычкой; однако найдется немало людей, которые всегда приходят в возбуждение из-за кофе и, следовательно, вынуждены отказаться от его употребления.

Я полагаю, что такое воздействие кофе может изменить привычка к нему, однако это не мешает его свойствам проявляться и по-другому: мне доводилось замечать, что люди, которым кофе не мешает спать по ночам, нуждаются в нем, чтобы бодрствовать в течение дня, и к вечеру обязательно становятся сонливыми, если не выпили его после обеда.

Много и таких, которые весь день клюют носом, если не выпили привычную чашку кофе поутру.

Вольтер и Бюффон пили много кофе; быть может, оба многим обязаны этому напитку: первый – восхитительной ясностью, которая наблюдается в его произведениях, а второй – воодушевленной гармонией своего стиля.

Очевидно, что многие страницы «Трактатов» о человеке, собаке, тигре, льве и лошади были написаны в состоянии чрезвычайного мозгового возбуждения.

Бессонница, вызванная кофе, вовсе не мучительна: просто все воспринимается очень ясно и спать совершенно не хочется, вот и все. Человек совершенно не взвинчен и не чувствует себя несчастным, как во время бессонницы, случившейся по любой другой причине; но со временем это неуместное возбуждение может превратиться в довольно вредное явление.

Когда-то кофе пили только люди по большей части зрелого возраста; теперь его пьют все кому не лень, и, быть может, именно эта получаемая умом встряска приводит в движение огромную толпу, которая осаждает все дороги, ведущие к Олимпу и Храму Памяти.

Башмачник, автор трагедии «Царица Пальмиры»[74], с которой несколько лет назад ознакомился весь Париж, пил много кофе: таким образом, он поднялся выше, чем столяр из Невера[75], который был всего лишь пьяницей.

Кофе – возбуждающий и гораздо более сильнодействующий напиток, чем обычно думают. Человек с хорошей конституцией может жить долго, выпивая каждый день по две бутылки вина. Но тот же человек протянет гораздо меньше при таком же количестве

выпитого кофе: он либо повредится в уме, либо умрет от нервного истощения.

Я видел в Лондоне на Лестерской площади человека, которого неумеренное потребление кофе превратило в калеку (*cripple*); он перестал страдать, привыкнув к этому состоянию и сократив свою дозу до пяти-шести чашек в день.

Все отцы и матери на свете обязаны строго запрещать кофе своим детям, если не хотят превратить их в маленькие машины – высохшие, худосочные и постаревшие к двадцати годам.

Это мнение особенно касается парижан, чьи дети по-прежнему не получают в достаточном количестве необходимых для силы и здоровья веществ по сравнению с теми, что родились в некоторых других областях, в Эне например.

Я из тех, кто был вынужден отказаться от кофе, и заканчиваю этот раздел рассказом о том, как однажды оказался всецело подчинен его жестокой власти.

Герцог Масса, в то время министр юстиции, попросил меня о некоей работе, которую я хотел сделать как можно тщательнее, но он, желая получить ее как можно скорее, отпустил мне на это слишком мало времени.

Так что я заранее смирился с предстоящей бессонной ночью и, чтобы предохранить себя от сонливости, подкрепил свой ужин двумя большими чашками крепкого и ароматного кофе.

Das

Curieuſe

Caffe-Hauß

Zu Venedig/

Darinnen die Miß-Bräuche und Eitelkeiten der Welt / nebſt Einmiſchung verſchiedener ſo wohl zum Staat / als gemeinen Leben/gehörige Merckwürdigkeiten/ vermittelſt einiger ergötzlicher Aſſembléen von allerhand Perſonen/ vorgeſtellet/

Allen honetten und tugendliebenden Gemüthern aber zu fernern Nachſinnen übergeben werden.

Die erſte Waſſer-Debauche.

Freyburg/
Zu finden bey Joh. Georg Wahrmund. 1698.

Гравюра из книги Бальтазара Синольда фон Шютца «Das curieuse Caffe-Hauss zu Venedig». 1698

В семь часов я вернулся к себе домой, куда должны были доставить бумаги, однако вместо них нашел лишь письмо, в котором сообщалось, что из-за какой-то неведомой канцелярской формальности получу их только завтра утром.

Раздосадованный в полном смысле этого слова, я снова отправился туда, где ужинал, и сыграл там партию в пикет, но так и не смог отвлечься, чего прежде со мной не бывало.

Воздал я должное и кофе, однако, принимая это благо, все же беспокоился о том, как проведу нынешнюю ночь.

Тем не менее я лег в обычное время, рассудив, что если мне и не удастся спокойно поспать, то я хотя бы подремлю часика четыре или пять, что плавно перенесет меня в завтрашний день.

Это оказалось ошибкой: проведя в постели два часа, я так и не сомкнул глаз и, пребывая в состоянии сильнейшего умственного возбуждения, представлял себе свой мозг в виде мельницы, чьи жернова вертятся вхолостую.

Я решил, что должен как-то воспользоваться этой ситуацией, иначе потребность в отдыхе так и не придет, и занялся переложением на стихи коротенькой повестушки, на которую недавно наткнулся в одной английской книге.

Я одолел ее довольно легко, но поскольку так и не забылся сном ни на минуту, то предпринял вторую попытку уснуть, хотя и тщетную. Дюжина стихов исчерпала мое поэтическое воодушевление, и от дальнейшего пришлось отказаться.

Так что я провел бессонную ночь, не задремав ни на миг; а встав с постели, провел день в том же состоянии – ни еда, ни занятия не внесли в него никаких изменений. Наконец, укладываясь спать в свое привычное время, я подсчитал, что не смыкал глаз сорок часов подряд.

§ X. О шоколаде. Его происхождение

47. Тех, кто первыми добрались до Америки, привела туда жажда золота. В ту эпоху знали преимущественно те ценности, которые добывались в копях: сельское хозяйство и коммерция были еще во младенчестве, а политическая экономия еще даже не родилась. Так что испанцы искали и нашли драгоценные металлы – открытие почти бесполезное, поскольку, умножаясь, оно обесценивается, а для того, чтобы увеличить массу богатства, у нас имеется достаточно и других, более действенных средств.

Однако эти края, где знойное солнце, вызывая всей своей

силой брожение соков и наделяя поля небывалым плодородием, тем самым делает их пригодными для выращивания сахарного тростника и кофе, а кроме того, здесь обнаружили картофель, индиго, ваниль, какао и т. д. – вот они-то и оказались настоящими сокровищами.

Если, несмотря на барьеры, которыми ревнивая нация отгораживалась от любопытных, открытия все же случились, то есть основания надеяться, что в последующие годы они многократно умножатся благодаря проторенным дальше путям и что изыскания, которые произведут ученые старой Европы в стольких неисследованных странах, обогатят все три царства множеством неведомых прежде веществ, а те подарят нам новые ощущения, такие как ваниль, например, или увеличат наши пищевые ресурсы, как, например, какао.

Шоколадом принято называть смесь из поджаренных какао-бобов с сахаром и корицей – таково классическое определение шоколада. Сахар тут является составной частью, потому что из одного какао делают только какао-пасту, а не шоколад. Что же касается сахара, корицы и какао, то, добавляя к ним изысканный аромат ванили, достигают совершенства *nec plus ultra*, до которого только может быть доведен готовый шоколад.

Именно к этим немногим ингредиентам вкус и опыт свели множество иных субстанций, с коими пытались соединять какао, – например, разных видов перец, анис, имбирь, кервель и прочие, последовательно производя с ними пробы.

Шоколадное дерево происходит из Южной Америки, это туземное растение, оно встречается равным образом и на островах, и на континенте; но сегодня признано, что деревья, дающие наилучшие плоды, растут на берегах Маракаибо, в долинах Каракаса и в богатой провинции Сокомуско. Их бобы крупнее, вкус не слишком резкий, а аромат более яркий. С тех пор как эти края стали доступнее, сравнение можно делать хоть каждодневно, так что любители уже поднаторели и больше не ошибаются.

Испанские дамы из Нового Света любят шоколад до исступления, не только поглощая это лакомство по нескольку раз на дню, но и порой велят приносить его себе в церковь.

Эта чувственная любовь к шоколаду нередко вызывала запрет со стороны епископов; но и те в конце концов закрыли глаза, а преподобный отец Эскобар, чья метафизика была столь же мудреной, сколь его мораль – покладистой, так и объявил, что шоколад на воде не противоречит посту, одним махом простив своих кающихся грешниц с помощью старинного присловья: Liquidum non frangit jejunium[76].

Шоколад был завезен в Испанию веке в семнадцатом, а его употребление быстро распространилось благодаря весьма выраженной склонности, которую проявили к этому ароматному напитку женщины и особенно монахи. В этом отношении нравы ничуть не изменились: еще и сегодня на всем полуострове шоколад подают всякий раз, когда учтивость требует предложить какие-нибудь прохладительные напитки.

Шоколад перебрался через горы вместе с Анной Австрийской – дочерью Филиппа II и супругой Людовика XIII. Испанские монахи также послужили его известности посредством даров, которые они преподносили своим французским собратьям. Ввести его в моду постарались и испанские послы; а в начале эпохи Регентства он был распространен даже более чем кофе, потому

что тогда его употребляли как приятный пищевой продукт, тогда как кофе еще считался не просто напитком, а признаком роскоши и редкостью.

Известно, что Линней называет какао напитком богов (*cacao theobroma*). Постарались найти причину столь выспреннего наименования: одни объясняют его тем, что ученый страстно любил шоколад, другие – его желанием угодить своему духовнику, наконец, третьи – его галантностью, потому что первой якобы это лакомство ввела в употребление некая королева. *Incertum*[77].

Свойства шоколада

Шоколад вызвал немало глубокомысленных рассуждений, целью которых было определить его природу и свойства, а также к какой категории пищевых продуктов – горячих, холодных или умеренных – следует его отнести; но надобно признать, что эти ученые сочинения мало послужили обнаружению истины.

Однако с помощью времени и опыта – этих двух великих учителей – было доказано, что тщательно приготовленный шоколад является столь же полезным, сколь и приятным на вкус пищевым продуктом; что он питателен, легко усваивается, не наносит вреда красоте, за что упрекают кофе, и даже, наоборот, предотвращает нежелательные последствия его употребления; очень годится для людей, занимающихся напряженной умственной работой, например проповедникам или адвокатам, но особенно путешественникам; наконец, он годится для самых слабых желудков; оказывает благотворное действие при хронических заболеваниях и становится последним средством при отказе пилора.

Этими разнообразными свойствами шоколад обязан тому, что, хотя он, по правде говоря, всего лишь элеосаккарум[78], мало найдется таких веществ, в коих при равном объеме содержалось бы больше питательных частиц; из этого следует, что он почти целиком анимализируется, то есть претворяется в животную субстанцию.

Во время войны какао стало редким продуктом, а главное – очень дорогим; пробовали чем-нибудь его заменить, но все усилия оказались напрасными, и одним из очевидных благ мирного времени являлось то, что оно избавило нас от разнообразной бурды, которую приходилось пробовать из любезности, хотя к шоколаду она имела такое же отношение, какое отвар цикория – к кофе мокко.

Некоторые люди жалуются, что не могут переваривать

шоколад; другие, наоборот, утверждают, что он их недостаточно насыщает и проскальзывает слишком быстро.

Возможно, первым следует винить только самих себя, поскольку шоколад, который они употребляют, либо плохого качества, либо плохо приготовлен; а хороший и хорошо приготовленный шоколад должен проходить через весь желудок и оставлять там немного своей пищеварительной силы.

Что касается остальных, то тут помочь легко: им надобно лишь подкрепить свою трапезу маленьким паштетом, отбивной котлетой или почками на вертеле; и пусть они запьют все доброй чашкой какао сорта сокомуско, возблагодарив Бога за то, что даровал им крепкий и столь активный желудок.

Здесь стоит упомянуть одно наблюдение, на точность которого можно положиться.

Если мы после плотного завтрака выпьем большую чашку хорошего шоколада, то уже через три часа все превосходно переварим и даже пообедаем… Из любви к науке и не без помощи красноречия я убедил произвести этот опыт многих дам, утверждавших, что умрут от этого; они по-прежнему прекрасно себя чувствуют и не упускают случая восславить своего Профессора.

Люди, пьющие шоколад, наслаждаются неизменно ровным здоровьем и менее других страдают от мелких недугов, отравляющих жизнь, они всегда прекрасно выглядят – вот два преимущества, которые каждый может проверить в своем кругу и среди тех, чей режим питания известен.

Здесь уместно поговорить об особенностях шоколада с амброй, которые я проверил множеством опытов, и теперь горд предложить их результаты своим читателям[79].

Так вот, мы заявляем любому, кто отхлебнул пару лишних глотков из кубка сладострастия; любому, кто провел за работой изрядную часть времени, отведенного для сна; любому, кто, будучи умен, вдруг почувствовал, что глупеет; любому, кто найдет воздух сырым, время долгим, а атмосферу невыносимой; любому, кого мучит навязчивая идея, отнимая у него свободу мыслить, – пусть все они выпьют добрых пол-литра шоколада с амброй, из расчета 60–70 гран амбры на полкилограмма шоколада, и тогда они увидят чудеса.

В свойственной мне манере всему давать точное определение я называю шоколад с амброй «шоколадом страждущих», ибо в каждом из описанных мною состояний люди испытывают общее для них непонятное чувство, напоминающее тоску.

Трудности приготовления хорошего шоколада

В Испании готовят очень хороший шоколад; но мы бы разочаровались, если бы стали доставлять его оттуда, потому что не все изготовители одинаково умелы, а раз уж его получили плохим, то и пить придется таким, каков он есть.

Шоколад из Италии мало подходит французам, обычно какао-бобы там сильно пережаривают, это делает шоколад горьким и не очень питательным, поскольку некоторая часть бобов превращается в угольки.

Употребление шоколада стало во Франции совершенно обычным делом, все решили его готовить, но лишь немногие достигли совершенства, ибо приготовление этого напитка отнюдь не обходится без трудностей.

Во-первых, надо уметь выбирать хорошее какао, причем максимально чистое, ведь даже у первосортного товара бывают свои недостатки, а ложно понимаемая выгода часто допускает использование подпорченных бобов, хотя желание приготовить хороший шоколад велит их отбросить. Обжарка какао – операция деликатная, требующая определенной чуткости почти на грани с вдохновением. Есть умельцы, которые наделены этим наитием от природы и никогда не ошибаются.

Еще требуется особый талант, чтобы правильно определить количество сахара, которое должно войти в состав напитка; оно ни в коем случае не должно быть неизменным и рутинным, но определяться разницей аромата какао-бобов до обжарки и после ее окончания.

Измельчение и смешивание требуют ничуть не меньшего стремления к совершенству, от этого частично зависит бóльшая или меньшая удобоваримость шоколада.

Иными соображениями надобно руководствоваться при выборе ароматов и их дозировании, поскольку шоколад как лакомство – это одно, а шоколад как питательный напиток – совсем другое, так что и выбор должен быть соответственным.

Его надлежит варьировать также в зависимости от того, будет ли в массу добавлена ваниль или нет; таким образом, чтобы приготовить отменно вкусный шоколад, надо решить несколько весьма замысловатых уравнений, что мы и делаем, даже не подозревая об этом.

С некоторых пор для приготовления шоколада стали использовать машины; мы не думаем, что этот метод что-либо добавляет к совершенству продукта, но он сокращает количество рабочих рук, и те, кто использует машины, могли бы продавать свой товар дешевле.

Тем не менее обычно они продают его дороже; из чего следует, что подлинный коммерческий дух еще не прижился во

Франции; потому что, по правде говоря, доставляемое машинами облегчение должно быть выгодно и торговцу, и потребителю.

Любитель шоколада! Мы просмотрели почти весь список производителей и остановились на г-не Дебове, ул. Сен-Пер, 26, поставщике шоколада к королевскому столу, порадовавшись, что солнечный луч коснулся самого достойного.

Удивляться нечему: г-н Дебов, весьма почтенный фармацевт, привносит свои познания в изготовление шоколада, тем самым расширяя сферу их применения.

Те, кто не работал на этом производстве, не подозревают обо всех сложностях, которые нужно преодолеть, чтобы добиться совершенства в любой из операций; сколько требуется внимания, смекалки и опыта, чтобы приготовить нам шоколад – сладкий, но не пресный, со стойким, но не резким вкусом, душистый, но безвредный, однородный и густой, но не крахмалистый.

Таковы шоколады г-на Дебова: своим превосходством они обязаны хорошему выбору исходного материала, твердой воле, дабы ничто низкопробное не вышло с его фабрики, и хозяйскому глазу, коим он объемлет все тонкости производства.

Следуя принципам поддержания здоровья, г-н Дебов, кроме всего прочего, старается предложить своим многочисленным клиентам приятные на вкус лекарственные средства, способные предупредить различные заболевания.

Так, людям, которым не хватает упитанности, он предлагает укрепляющий шоколад с салепом; нервным особам – антиспазмодический шоколад с флердоранжем; людям раздражительным – шоколад с миндальным молоком, к чему он наверняка добавляет и «шоколад страждущих» с амбровой отдушкой, состав которого дозирован secundum artem[80].

Но главная его заслуга состоит в том, что он предлагает нам по умеренной цене обиходный шоколад прекрасного качества, который мы пьем по утрам на завтрак, вполне им удовлетворяясь; потребляем его за обедом в кремах; а на исходе дня за ужином снова наслаждаемся им в мороженом, конфетах и прочих салонных лакомствах, не считая приятного развлечения в виде пастилок и дьяблотенов с девизами и без.

Мы знаем г-на Дебова лишь по его продукции, но с ним лично никогда не виделись; однако нам известно, что он весьма способствует освобождению Франции от дани, которую она некогда платила Испании, – способствует тем, что поставляет в Париж и провинции шоколад, чья слава беспрестанно растет. Еще нам известно, что он ежедневно получает новые заказы из-за границы, – так что и в этом отношении, и как члену-основателю Общества поощрения национальной промышленности мы

выражаем ему свое одобрение и упоминаем в этой книге, а такими похвалами, как будет видно далее, мы отнюдь не разбрасываемся.

Общеупотребительный способ готовить шоколад

Американцы готовят свою какао-пасту без сахара.

Желая побаловать себя шоколадом, они велят принести кипятку, и каждый натирает в свою чашку угодное ему количество какао, заливает кипятком, добавляет сахар и те ароматизаторы, какие считает нужным.

Этот метод не годится ни для наших нравов, ни для наших вкусов – мы желаем, чтобы шоколад нам приносили уже совсем готовым.

Кстати, трансцендентная химия предупреждает нас, что какао-пасту нельзя ни крошить ножом, ни толочь пестиком, потому что из-за резкого воздействия, которое имеет место в обоих случаях, некоторая часть содержащегося там сахара превращается в крахмал, что делает напиток более пресным.

Итак, чтобы приготовить шоколад, то есть сделать его пригодным к употреблению, его берут примерно полторы унции на чашку и осторожно разводят в воде; затем, помешивая деревянной лопаточкой по мере нагревания, доводят напиток до кипения, дают покипеть примерно с четверть часа, чтобы он загустел, и подают горячим.

Фронтиспис «Трактата о кофе, чае и шоколаде» Филиппа

Сильвестра Дюфура. Гравюра. 1685

«Сударь, – говаривала мне пятьдесят лет назад г-жа д'Арестрель, настоятельница обители визитандинок[81] в Белле, – если захотите выпить шоколаду, приготовьте его накануне в фаянсовой кофеварке и оставьте там на ночь. Ночной отдых загустит напиток и придаст ему бархатистость, что сделает его еще лучше. Обидеть Господа Бога этот маленький изыск не сможет, ибо Он сам – высшая степень совершенства».

Размышление VII
Теория фритюра [82]

48. Это было прекрасным майским днем. Закопченные городские крыши нежились под ласковыми лучами солнца, а на улицах – редкий случай – не было видно ни грязи, ни пыли.

Тяжелые дилижансы давно перестали сотрясать мостовую, массивные двухколесные тележки еще отдыхали, и уже не было видно открытых экипажей, откуда и туземные, и нездешние красотки бросают из-под полей элегантнейших шляпок надменные взоры на невзрачных мужчин и кокетливые – на красавчиков.

Итак, было три часа пополудни, когда Профессор, усевшись в кресло, погрузился в свои раздумья.

Его согнутая в колене правая нога вертикально упиралась в паркет, вытянутая левая образовывала диагональ, поясница подобающим образом покоилась на спинке кресла, а руки возлежали на львиных головах, коими завершались подлокотники этого почтенного седалища.

Чело ученого мужа изобличало любовь к строгим дисциплинам, а уста, наоборот, свидетельствовали о том, что он не прочь с приятностию отвлечься от них. Он был сосредоточен, и, завидев его в такой позе, любой человек не преминул бы

заметить: «Да этот ветхий днями[83], похоже, мудрец!»

Устроившись таким образом, Профессор велел позвать своего главного повара, и тот вскоре явился, готовый внимать его советам, назиданиям или приказам.

Краткая речь

– Мэтр Лапланш, – произнес Профессор тем внушительным тоном, который проникает в самую глубь сердец, – все, кто садится за мой стол, объявляют вас первоклассным суповиком, что неплохо, поскольку суп – это первое утешение для голодного желудка; однако мне досадно видеть, что вы пока еще довольно посредственный жарщик.

Я слышал вчера ваши стенания над морским языком, предназначенным стать триумфатором нашего застолья, которого вы подали бледным, дряблым и безвкусным. Мой друг R.[84] бросил на вас неодобрительный взгляд, г-н H. R. отвернул в сторону свой гастрономический нос, а председатель S. так убивался из-за этого неприятного события, будто случилось бедствие государственного масштаба!

Это несчастье постигло вас потому, что вы пренебрегли теорией, всей важности которой не сознаете. Вы немного упрямы, и мне трудно вложить вам в голову, что процессы, происходящие в вашей лаборатории, являются не чем иным, как осуществлением вечных законов природы, и что некоторые вещи, которые вы делаете без должного внимания, а всего лишь потому, что видели, как их делают другие, на самом деле проистекают из высоких научных абстракций.

Слушайте же внимательно и набирайтесь знаний, дабы никогда более не краснеть за плоды своих трудов.

§ I. Химия

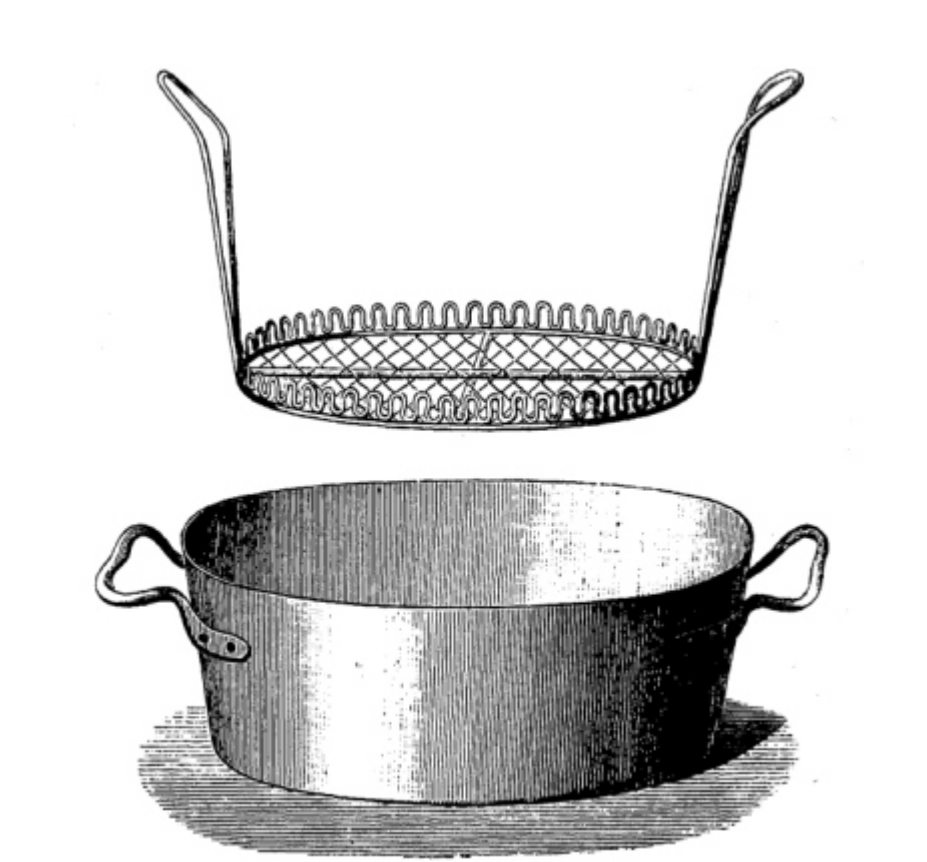
– Разные жидкости, которые вы подвергаете воздействию огня, не могут вобрать в себя одинаковое количество его жара, ибо природа неравномерно наделила их этой способностью, а устроив так, ревниво хранит свой секрет. Мы называем это теплоемкостью.

Таким образом, вы можете безнаказанно окунуть ваш палец в кипящий винный спирт; из кипящей водки вы выдернете его гораздо быстрее и еще быстрее, если это вода.

Но даже молниеносное погружение пальца в кипящее масло причинит вам жесточайший ожог, поскольку масло может нагреваться по меньшей мере в три раза сильнее, чем вода.

Именно из-за этого свойства все нагретые жидкости по-разному воздействуют на обладающие вкусовыми свойствами тела, которые в них погружены.

При обрабатывании кипящей водой тела размягчаются, распадаются, растворяются, а разварившись окончательно, превращаются в некую размазню; при этом мы получаем также бульон или экстракты (отвары и вытяжки); и наоборот, тела, соприкасавшиеся с кипящим маслом, темнеют – больше или меньше – и в конце концов обугливаются.



Фритюрница. Середина XIX в.

В первом случае вода растворяет и вытягивает внутренние соки погруженных в нее пищевых продуктов; во втором эти соки сохраняются, потому что масло не способно их растворить; а если эти продукты пересушиваются, то лишь потому, что при дальнейшем нагревании влага из них в конце концов выпаривается.

Оба метода имеют также разные названия, и процесс тепловой обработки пищевых продуктов в кипящем масле или в

животном жире обозначают словом «жарить».

Кажется, я уже говорил, что с точки зрения фармацевтики масло или жир почти синонимы, поскольку жир – всего лишь загустевшее масло, а масло – жидкий жир.

§ II. Применение

– Жареные кушанья хорошо принимаются на пиршествах: они привносят туда пикантное разнообразие, приятны на вид и сохраняют свой первоначальный вкус, а также их можно есть руками, что всегда нравится дамам.

Еще жарка дает поварам достаточно возможностей замаскировать проявившиеся накануне недостатки и при необходимости помогает в непредвиденных случаях, ибо для того, чтобы пожарить четырехфунтового карпа, времени требуется не больше, чем для варки яйца всмятку.

Все достоинство хорошей жарки заключается в сюрпризе – так называют действие кипящей жидкости, которая при соприкосновении с ней обжигает или подрумянивает внешнюю поверхность подвергнутого жарке тела.

Посредством сюрприза образуется своего рода корочка, которая препятствует дальнейшему проникновению жира внутрь тела и сгущает содержащиеся в нем соки, которые таким образом подвергаются внутренней варке, что и придает пищевому продукту весь тот вкус, на который он способен.

Чтобы сюрприз удался, требуется, чтобы нагреваемая жидкость приобрела достаточно жара и ее действие стало внезапным и мгновенным, до чего она доходит лишь после довольно долгого нахождения на сильном и ярком огне.

О том, что жир или масло раскалились до желаемой температуры, можно узнать с помощью следующего приема: отрежьте продолговатый кусочек хлеба и бросьте его на сковородку секунд на пять-шесть; если вы достанете его затвердевшим и подрумяненным, немедленно приступайте к жарке, иначе придется добавить огня и повторить операцию.

Как только сюрприз состоялся, уменьшите огонь, чтобы внутренняя варка не была слишком быстрой и чтобы запечатанные внутри соки претерпели благодаря продолжительному воздействию жара изменение, которое соединяет их воедино и усиливает вкус.

Вы наверняка замечали, что поверхность хорошо прожаренных продуктов больше не может растворять ни соль, ни сахар, в которых они тем не менее нуждаются в зависимости от различий в их природе. Так что обязательно измельчите оба эти

вещества в очень мелкую пудру, чтобы облегчить им проникновение внутрь, и тогда, припудрив ими сверху жаркое, вы все-таки сможете его приправить.

Я не говорю вам о выборе масел и жиров: различные поваренные книги, из которых я составил вашу библиотеку, уже предоставили вам об этом достаточно сведений.

Но все же не забывайте, когда к вам в руки попадут те форели, что по весу чуть больше четверти фунта и выловлены в быстрых ручьях, журчащих далеко от столицы, – не забывайте, говорю я, жарить их на самом изысканном оливковом масле: это блюдо, такое простое, надлежащим образом приправленное и украшенное ломтиками лимона, вполне достойно быть поданным какому-нибудь преосвященству[85].

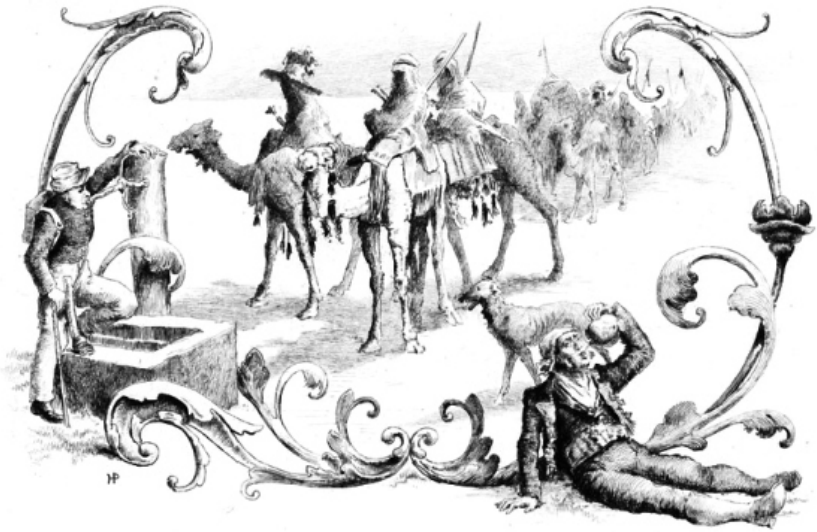
Точно так же обходитесь и с корюшкой – обожатели которой так с нею носятся. Корюшка – все равно что мухоловка, только водяная: та же мелкота, та же пахучесть и тот же превосходный вкус.

Эти два предписания, помимо всего прочего, основаны на природе вещей. Опыт научил нас, что оливковым маслом следует пользоваться только для быстрых операций или для тех, которые не требуют сильного нагрева, потому что долгое кипение масла приводит к появлению запаха гари и неприятного вкуса, его вызывают некоторые обугливающиеся частицы паренхимы[86], от чего очень трудно избавиться.

Вы первым испытали на себе мой ад, ведь это вам выпала несказанная честь представить всему изумленному свету огромного жаренного тюрбо! И было в тот день великое ликование среди избранных.

Ступайте же: продолжайте старательно делать все, за что ни беретесь, но никогда не забывайте, что с того мгновения, как приглашенные ступили ногой в мою гостиную, именно на нас лежит обязанность осчастливить их.

Размышление VIII
О жажде



49. Жажда является внутренним ощущением потребности пить.

Жара примерно в 32 градуса Реомюра, беспрестанно испаряющая различные жидкости, циркуляция которых поддерживает жизнь, и вызванные этим потери вскоре сделали бы эти жидкости неспособными выполнить их предназначение, если бы они часто не обновлялись и не освежались: именно эта потребность и заставляет нас чувствовать жажду.

Мы полагаем, что средоточием жажды является вся пищеварительная система в целом. Когда нас томит жажда (а на охоте это с нами случается часто), мы явственно ощущаем, что все вдыхающие отделы рта, гортани и желудка у нас словно стянуты и пересушены; и если жажду иногда можно утолить, используя влагу в обход указанных органов, в виде купания например, то это значит, что она выполняет роль спасительного средства, будучи приобщенной к циркуляции и вскоре достигая средоточия мучительных ощущений.

Разновидности жажды

Рассматривая эту потребность во всем ее объеме, можно насчитать три разновидности жажды: скрытая жажда, искусственная и жгучая.

Скрытая, или обычная, жажда – это неощутимое равновесие, которое устанавливается между потоотделительным испарением и необходимостью его вызвать; это она побуждает нас пить за трапезой, хотя мы и не испытываем в этом острой потребности, и она же позволяет нам невозбранно пить почти в любое время дня. Эта жажда сопровождает нас повсюду и некоторым образом составляет часть нашего существования.

Искусственная жажда, являющаяся отличительной особенностью рода человеческого, происходит из того врожденного инстинкта, который побуждает нас искать в питье силу, вложенную туда отнюдь не природой, а возникшую там исключительно в результате брожения.

Она представляет собой скорее искусственную утеху, нежели естественную потребность: эта жажда на самом деле неутолима, ибо напитки, которые пьют, чтобы ее утолить, имеют неотвратимую способность возрождать ее; эта жажда, которая в конце концов становится привычкой, повсюду плодит пьяниц, и почти всегда выпивание прекращается, лишь когда иссякает спиртное или когда оно валит пьющего с ног.

Когда же, наоборот, жажда утоляется одной лишь чистой водой, которая кажется естественным противоядием, жаждущий и глотка не пьет сверх потребности.

Жгучая жажда возникает из-за возрастания потребности или из-за невозможности утолить скрытую жажду.

Ее называют жгучей, потому что она сопровождается жжением языка, сухостью во рту и сильным жаром во всем теле.

Жажда ощущается настолько остро, что обозначающее ее слово, которое имеется почти во всех языках, является синонимом чрезмерного влечения и властного желания, как, например, жажда золота, богатства, власти, мщения и т. д. Эти выражения не были бы в таком ходу, если бы не было достаточно испытать жажду хотя бы раз в жизни, чтобы почувствовать всю их справедливость.

Аппетит сопровождается приятным ощущением, пока не доходит до голода, но жажда никаких границ не знает, и, едва возникнув, это тягостное чувство перерастает в беспокойство, а затем и в отвратительный страх, когда нет надежды ее утолить.

Путем простого восполнения потерянной влаги сам процесс питья может в зависимости от обстоятельств доставить нам острейшее наслаждение; а когда утоляют очень сильную жажду или когда умеренной жажде противопоставляется какой-нибудь

дивный напиток, возбуждается весь папиллярный аппарат – от кончика языка до глубин желудка.

Так что от жажды умирают гораздо быстрее, чем от голода. Есть примеры, когда люди, имея воду, продержались без еды более восьми дней, тогда как совершенно лишенные питья никогда не выдерживали и пяти.

Причина такой разницы коренится в том факте, что одни умирают исключительно от истощения и потери сил, а других сжигает охватившая их и постоянно усиливающаяся горячка.

Но не все способны так долго сопротивляться жажде; засвидетельствовано, что в 1787 году один из сотни швейцарских гвардейцев Людовика XVI умер из-за того, что оставался без питья всего двадцать четыре часа.

Этот солдат сидел в трактире со своими товарищами, и тут, когда он подставил свой пустой стакан, один из них упрекнул его, что он, дескать, опрокидывает его чаще, чем остальные, и не может обойтись без питья даже короткое время.

Услышав это, солдат побился об заклад, что двадцать четыре часа и капли в рот не возьмет. Пари было принято, и состояло оно в том, что проигравший должен был выставить десять бутылок вина.

С этой минуты солдат перестал пить, хотя ему, прежде чем уйти, еще оставалось больше двух часов любоваться, как это делают другие.

Ночь, похоже, прошла спокойно, но уже с рассвета он стал мучиться от невозможности опрокинуть свой привычный стаканчик водки, чем раньше никогда не пренебрегал.

Все утро он был беспокоен и хмур, не находил себе места, то ходил из угла в угол, то садился куда попало и, казалось, не понимал, что делает.

В какой-то момент он прилег, надеясь успокоиться, но, промучившись, заболел по-настоящему; однако напрасно окружающие приглашали его выпить, он отнекивался, утверждая, что до вечера ему полегчает; ему очень хотелось выиграть спор, к чему отчасти примешивалась и гордость военного, не позволявшая ему уступить страданию.

Он продержался до семи часов; но в половине восьмого ему стало совсем худо, и он испустил дух, не имея сил даже пригубить стакан вина, который ему поднесли.

Мне сообщил все эти подробности г-н Шнейдер, почтенный и достойный доверия флейтщик роты швейцарцев, у которого я снимал жилье в Версале.

Причины жажды

50. Усилению жажды могут способствовать разные обстоятельства, как вместе, так и по отдельности. Мы укажем на некоторые из них, которые так или иначе влияют на наши привычки.

Жажда усиливается из-за жары – вот откуда эта обычная для людей склонность устраивать свои жилища по берегам рек.

Физический труд тоже усиливает жажду, так что хозяева, использующие наемных работников, всегда обеспечивают их питьем, следуя пословице, что вино, которым их поят, всегда продано с наилучшей выгодой.

Усиливают жажду и танцы; поэтому собрания с танцами всегда сопровождались подачей подкрепляющих или освежающих напитков.

И ораторство увеличивает жажду – вот откуда стакан воды, который все лекторы учатся выпивать как можно изящнее; вскоре он появится на краю каждой кафедры рядом с носовым платком[87].

Жажду усиливают и любовные утехи, что породило поэтические описания Кипра, Амафонта, Книда и прочих мест, былых обиталищ Венеры, где всегда найдешь прохладную тень и ручьи, что текут, петляя и журча.

Пение усиливает жажду – вот откуда взялась повсеместно распространенная молва о музыкантах как о неутомимых пьяницах. Я сам музыкант и восстаю против этого предрассудка, который и глуп, и несправедлив.

Художники и прочие артистические натуры, которые вращаются в наших гостиных, пьют благоразумно и осмотрительно; но теряя в одном, они выигрывают в другом, и если они не пьяницы, то гурманы аж до третьего неба[88], до такой степени, что в Клубе трансцендентной гармонии празднование дня Святой Цецилии затягивалось порой долее чем на сутки.

Пример

51. Сильный сквозняк или ветер тоже является очень активной причиной усугубления жажды, и я думаю, что следующее наблюдение будет с особым удовольствием прочитано охотниками.

Известно, что перепелкам очень нравится обитать высоко в горах, где насиживание яиц и выведение птенцов происходит с бóльшим успехом из-за того, что жатва там происходит гораздо позже.

Когда сжинают рожь, птицы переходят в ячмень и овес; а

когда сжинают и их, то поднимаются выше, туда, где созревание еще не завершилось.

Вот тогда-то и настает пора охотиться на них, потому что перепелки, которые месяцем ранее были рассеяны по всей коммуне, теперь скучиваются на малой площади, а поскольку сезон подходит к концу, они уже достаточно выросли и довольно нагуляли жирку.

Именно с этой целью я и оказался однажды с несколькими друзьями в горах округа Нантюа, в кантоне, известном под названием План-д'Отон, и мы уже готовы были начать охоту в один из прекраснейших сентябрьских дней, под сверкающим солнцем, неведомым лондонским кокни[89].

Но пока мы перекусывали, поднялся северный, очень сильный ветер, вполне способный подпортить нам удовольствие от охоты, что, однако, не помешало нам двинуться в поля.

Едва мы поохотились четверть часа, как самый изнеженный из нас начал жаловаться, что хочет пить; и мы в ответ на это наверняка отшутились бы, если бы каждый из нас не испытывал ту же потребность.

Мы все вместе утолили жажду, поскольку взяли с собой ослика, навьюченного провизией и напитками; но утоление оказалось недолгим. Жажда не замедлила вернуться, да такая сильная, что некоторые из нас сочли себя больными, а другие – готовыми заболеть, и мы уже заговорили о возвращении, что сделало бы наше путешествие в десять лье лишенным всякого смысла.

Улучив время, чтобы хорошенько поразмыслить, я обнаружил причину этой необычайной жажды. И, собрав своих товарищей, сообщил им, что на нас так подействовали четыре причины, которые все вместе и возбудили у нас жажду: это значительное снижение атмосферного давления, наверняка ускорившее циркуляцию жидкостей; разогревающее воздействие солнца; ходьба, усилившая потоотделение; но главным образом – действие ветра, который, пронзая нас насквозь, вытягивал жидкости и препятствовал увлажнению кожи, то есть высушивал нашу испарину.

Я добавил, что во всем этом нет никакой опасности и, раз враг нам теперь известен, остается его победить, – так наверняка и будет, если мы станем пить каждые полчаса.

И все-таки предосторожность оказалась тщетной, эту жажду победить было невозможно: ни вино, ни водка, ни разбавленное водой вино, ни вода, смешанная с водкой, ничего не смогли с ней поделать.

Жажда не ослабевала, и мы, постоянно заливая ее,

промучились весь день.

Однако этот день закончился, как и любой другой, и нам оказал гостеприимство владелец имения Латур, присоединив наши припасы к своим.

Мы великолепно отужинали и вскоре, закопавшись в сено, насладились сладчайшим сном.

На следующий день моя гипотеза была подтверждена опытом. За ночь ветер совершенно стих, и, хотя солнце было таким же прекрасным и даже еще более жарким, чем накануне, мы проохотились часть дня, не испытывая докучливой жажды.

Но случилось гораздо худшее зло: наши погребцы, хоть и были наполнены с благоразумной предусмотрительностью, не смогли устоять перед неоднократными набегами, которые мы делали на них, и теперь это были уже всего лишь тела без души, так что мы угодили в западню кабатчиков.

Надобно было на это решиться, хотя и не обошлось без ропота; и я уже обращал к ветру-иссушителю хулительные речи, как вдруг увидел, что нас ждет кушанье, достойное стола королей, – блюдо из шпината с перепелиным жиром, которое к тому же предполагалось спрыснуть вином, уж никак не похожим на сюренское[90].

Размышление IX
Напитки [91]

52. Под напитком следует понимать любую жидкость, способную сочетаться с нашей едой.

Похоже, что самый естественный напиток – это вода. Она встречается повсюду, где водятся животные, заменяет для взрослых молоко и необходима нам как воздух.

Вода

Вода – единственный напиток, который по-настоящему утоляет жажду, и именно по этой причине ее можно пить лишь в довольно малом количестве. Большинство прочих жидкостей, коими человек утоляет жажду, всего лишь ее заменители, и, если бы он довольствовался только водой, про него никогда бы не сказали, что одна из его привилегий – пить, не испытывая жажды.

Быстрое действие напитков

Напитки усваиваются человеческим организмом необычайно легко, действуют быстро и в некотором смысле доставляют мгновенное облегчение. Дайте усталому человеку самую сытную пищу – он будет есть и поначалу даже ощутит дурноту. Но если дать ему стакан вина или чего покрепче – он в тот же миг почувствует себя лучше, и вы увидите, как он словно заново

родится.

Я могу подкрепить эту теорию весьма примечательным фактом, о котором узнал от своего племянника, полковника Гиньяра, он по своей природе рассказчик неважный, но на достоверность его рассказа вполне можно рассчитывать.

Итак, полковник возглавлял отряд, который возвращался после осады Яффы; они находились уже всего в нескольких сотнях туазов от того места, где должны были остановиться на привал и найти воду, когда им стали попадаться на дороге тела солдат, которые опередили их на день пути и погибли от жары.

Среди жертв этого обжигающего зноя оказался и некий карабинер, знакомый многим в отряде. Должно быть, он умер больше суток назад, и из-за солнца, опалявшего несчастного весь день, его лицо обуглилось до черноты, сделавшись как головешка.

Несколько его товарищей подошли поближе – чтобы взглянуть на него в последний раз или взять что-нибудь на память, если бы таковое нашлось, и удивились, что его конечности еще не тронуты смертным окоченением, а в области сердца еще осталось немного теплоты.

«Дайте-ка ему каплю сивухи, – сказал записной отрядный весельчак, – ручаюсь, если он еще недалеко ушел от этого света, то вернется, чтобы распробовать».

И точно, с первого же глотка водки мертвец открыл глаза; все закричали, растерли ему виски, дали проглотить еще немного, и через четверть часа он с посторонней помощью уже мог сидеть на осле.

Так его и доставили к источнику; ухаживали за ним в течение ночи, дали ему несколько фиников, осторожно покормили, а на следующий день, вновь посаженный на осла, он вместе со всеми добрался до Каира.

Крепкие напитки

53. Есть кое-что весьма достойное упоминания – это своего рода инстинкт, столь же всеобщий, как и властный, который влечет нас на поиски крепких напитков.

Вино, самый достойный любви из напитков, коим мы обязаны то ли Ною, насадившему виноградник, то ли Бахусу, выжавшему сок из винограда, появилось, когда мир еще был во младенчестве; а пиво, которое приписывают Осирису, восходит к временам, за которыми вообще не просматривается ничего определенного.

Все люди, даже те, которых принято называть дикарями, были настолько обуреваемы этим влечением к крепким напиткам, что им удавалось заполучать их независимо от пределов

собственных познаний.

Гавот. Литография. Ок. 1815

Они сквашивали молоко своих домашних животных, выжимали сок из разных плодов и кореньев, стоило им заподозрить, что в них имеется нечто, способное к брожению, и повсюду, где бы нам ни попадались люди, живущие в обществе, у них обнаруживались крепкие напитки, которые они употребляли во время своих пиршеств, жертвоприношений, бракосочетаний, похорон – словом, во время всего, что в их среде имело черты празднества или торжества.

Вино пили и воспевали на протяжении многих веков, прежде чем заподозрили, что из него можно извлечь спиртосодержащую часть, которая и составляет его силу; но арабы научили нас искусству перегонки, изобретенному ради того, чтобы извлекать аромат из цветов, особенно из розы, столь прославленной в их творениях, и тогда, предположив, что в вине содержится то, что так дивно возбуждает вкус, сумели ощупью, наугад, выделить из него алкоголь, винный спирт, водку.

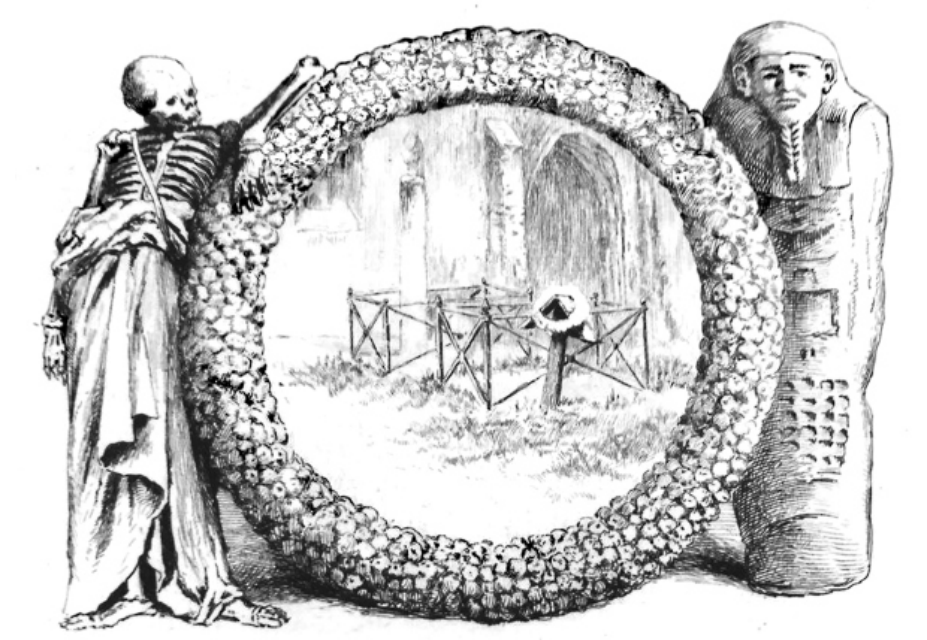
Алкоголь – монарх среди напитков, он доводит вкусовое возбуждение до высшей степени; многочисленные производные от него подарили нам новые источники наслаждений[92]; некоторым лекарствам[93] он придает силу, которой они не имели бы, не будь этого посредника; он даже стал в наших руках грозным оружием, поскольку целые народы Нового Света были укрощены и уничтожены водкой почти так же, как и огнестрельным оружием. Метод, позволивший нам выделить алкоголь, привел и к другим важным результатам, ибо он состоит в том, чтобы

разделять вещество на составляющие его части и получать в чистом виде те из них, которые отличают его от всех прочих; этот метод должен был послужить образцом для тех, кто занялся аналогичными изысканиями и кто познакомил нас с совершенно новыми веществами, такими как хинин, морфин, стрихнин, и другими им подобными, как уже открытыми, так и теми, которые еще только предстоит открыть.

Как бы то ни было, это страстное желание употреблять определенного рода жидкости, которые природа окутала покровами, это необычайное влечение к ним, которому подвержены все человеческие расы, во всех климатических зонах и при любых температурах воздуха, весьма стоит того, чтобы привлечь внимание наблюдателя-философа.

Я размышлял об этом, как любой другой, и попытался поместить влечение к ферментированным крепким напиткам, неведомое животным, рядом с тревогой о будущем, которая им тоже чужда, и взглянуть на то и на другое как на отличительные особенности шедевра последней подлунной революции.

X
Эпизодическое размышление
О конце света



54. Я сказал «последняя подлунная революция», и эта мысль, выраженная таким образом, завела меня далеко, очень далеко. Исторические памятники неопровержимо свидетельствуют о том, что наша планета испытала несколько всеобъемлющих изменений, которые были равносильны концу света, и какой-то необъяснимый инстинкт предупреждает нас, что стоит ожидать и других потрясений, которые наверняка еще последуют. Уже не раз казалось, что они вот-вот произойдут, и еще живы многие люди, которых водяная комета, предсказанная добрейшим Жеромом Лаландом, некогда погнала на исповедь[94].

Судя по тому, что было сказано на сей счет, мы весьма склонны обставлять эту катастрофу-отмщение ангелами-губителями, громогласными трубами и прочими не менее ужасными атрибутами.

Увы! Для того чтобы истребить нас, столько шума не потребуется, мы не стоим такой помпезности, и если на то будет воля Господа, Он в силах изменить поверхность планеты, особо не церемонясь.

Предположим, например, что одна из этих блуждающих звезд, ни пути, ни назначения которой никто не знает, но чье появление всегда сопровождалось традиционным ужасом, – предположим, говорю я, что некая комета пройдет довольно близко к Солнцу, зарядится от него избыточным теплом и подлетит к нам на достаточное расстояние, чтобы на Земле на целых полгода установилась средняя температура в 60 градусов Реомюра[95] (то есть горячее, чем комета 1811 года).

К концу этой зловещей поры все, что жило и произрастало, погибнет, все голоса смолкнут, и Земля будет вращаться в полном безмолвии до тех пор, пока из других начал не разовьются другие обстоятельства, а тем временем сама причина этой катастрофы затеряется в обширных воздушных слоях и снова приблизится к нам лишь на несколько миллионов лье.

Это событие, столь же возможное, как и любое другое, мне всегда казалось прекрасным поводом для фантазий, и я охотно им предавался.

Любопытно мысленно проследить за этой усиливающейся жарой, предугадать ее последствия, ее нарастание, ее воздействие и спросить себя:

«А что будет происходить в первый день, во второй и так далее, до последнего?

Что станет с воздухом, землей и водой, как будут смешиваться и взрываться газы?

Как будут чувствовать себя люди в зависимости от их возраста, пола, силы, слабости?

Будут ли соблюдаться законы, сохранится ли подчинение властям, уважение к людям и собственности?

Будут ли искать средства избежать опасности и предпринимать попытки этого?

Что станет с любовными, дружескими связями, с узами родства, с эгоизмом, с преданностью?

А также с религиозными чувствами, с верой, смирением, надеждой и т. д. и т. д.?»

Некоторые данные о моральном влиянии конца света может предоставить История, поскольку он уже неоднократно был предвещен и даже назначен на вполне определенный день.

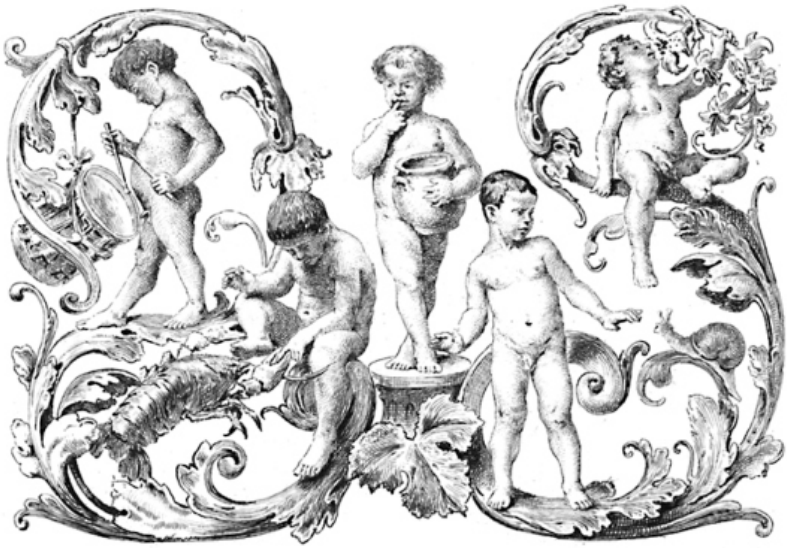
Я отчасти и впрямь сожалею, что не сообщил моим читателям, как мне удалось разобраться со всем этим с помощью собственного благоразумия; но я не хочу лишить их удовольствия заняться этим самолично. Порою это помогает справиться с ночной бессонницей и способствует послеобеденному отдыху днем.

Великая опасность расторгает все узы. Во время эпидемии

желтой лихорадки, которая разразилась в Филадельфии в 1792 году, случалось видеть, как мужья закрывали перед своими женами дверь супружеского дома, как дети бросали своего отца и прочее подобное во множестве.

Quod a nobis Deus avertat![96]

Размышление XI
О гурманстве



55. Я поискал в словарях слово «гурманство» и был совершенно не удовлетворен тем, что обнаружил там всего лишь постоянное смешение собственно гурманства с чревоугодием и обжорством, из чего я заключил, что лексикографы хоть люди и весьма почтенные, но бесконечно далеки от тех любезных ученых, что изящно подносят ко рту крылышко куропатки под соусом сюпрем и запивают его, оттопырив мизинец, бокалом вина «Лаффит» или «Кло Вужо».

Они забыли, напрочь забыли про социальное гурманство, которое объединяет в себе афинское изящество, римскую роскошь и французскую изысканность, которое прозорливо располагает, искусно исполняет, энергично смакует, глубоко судит: это поистине драгоценное качество, которое могло бы стать добродетелью и уж наверняка является источником наших самых чистых наслаждений.

Определения

Давайте же определимся и условимся.

Гурманство – это разумное, страстное и неуклонное

стремление ко всему, что услаждает вкус.

Гурманство – враг излишеств: любой человек, склонный обжираться и упиваться, рискует быть вычеркнутым из числа его приверженцев.

Гурманство включает в себя также пристрастие к лакомствам, которое есть не что иное, как то же стремление, но направленное к легким, изысканным мелочам – к конфитюрам, пирожным и т. д. Это дополнение введено ради женщин и тех мужчин, которые на них похожи.

В каком бы отношении ни рассматривалось гурманство, оно заслуживает лишь похвалы и поощрения.

В физическом отношении оно является результатом и доказательством здорового и превосходного состояния предназначенных для питания органов.

В моральном – это смирение перед волей Создателя, который, повелев нам питаться ради жизни, побуждает нас к этому с помощью аппетита, помогает с помощью вкуса и вознаграждает наслаждением.

Преимущества гурманства

С точки зрения политической экономии гурманство является связующим звеном между народами, объединяя их посредством взаимовыгодного обмена товарами, которые служат каждодневному потреблению.

Это оно рассылает по всему свету вина, крепкие напитки, сахар, пряности, маринады, соленья и прочую снедь вплоть до яиц и дынь.

Это оно назначает соответствующую цену всем вещам – либо посредственным, либо хорошим, либо превосходным, – независимо от того, достались ли им эти качества от природы или от искусного ремесленника.

Это оно поддерживает чаяния и соперничество множества рыбаков, охотников, садоводов и огородников и прочих – тех, кто ежедневно наполняет самые богатые кладовые плодами своих трудов и открытий.

Наконец, это оно дает средства к существованию множеству искусных поваров, кондитеров, пирожников, булочников и прочих умельцев разного наименования, а те в свой черед тоже используют для своих надобностей труд других работников, что в любое время и в любую погоду способствует движению денежных средств, размах которого не способен исчислить даже самый искушенный ум.

И особо заметим, что работающая на гурманство

промышленность располагает тем бóльшим преимуществом, что, с одной стороны, опирается на крупнейшие состояния, а с другой – на каждодневные людские потребности.

При том уровне развития общества, которого мы сейчас достигли, трудно представить себе какой-нибудь народ, который питался бы исключительно хлебом и овощами.

Если бы такая нация существовала, она неминуемо была бы покорена полчищами мясоедов – подобно индусам, которые последовательно побывали добычей всех, кто пожелал напасть на них; или же она изменилась бы, переняв кухню своих соседей, – как некогда беотийцы, которые сделались гурманами после битвы при Левктрах.

56. Гурманство приносит фискальному ведомству большие деньги: оно платит таможенные сборы, акцизы, ввозные пошлины, косвенные налоги… Со всего, что мы потребляем, взимается дань, и кто, как не гурманы, оказывают государственной казне самую надежную поддержку.

Может, упомянем о том рое поваров, которые веками ежегодно разлетались из Франции, чтобы зарабатывать на обслуживании чужеземного гурманства? Большинство из них преуспевает, а впоследствии, подчиняясь тому инстинкту, который никогда не умрет в сердцах французов, они привозят в свою отчизну плоды своих сбережений. Этот вклад гораздо весомее, чем можно подумать, и они, подобно другим, тоже взращивают свое родословное древо.

Но если бы народы были способны на благодарность, то кто, как не французы, должны были бы воздвигнуть гурманству храм и алтари?

Сила гурманства

57. По ноябрьскому договору 1815 года[97] Франция была обязана выплатить союзникам 700 миллионов в течение трех лет.

К этому добавилась обязанность быть готовыми выполнить особые требования жителей тех стран, чьи государи, объединившись, предусматривали проценты в сумме более 300 миллионов.

Наконец, надо прибавить к этому всякого рода реквизиции, собранные натурой вражескими генералами, которые грузили это в фургоны, а затем целыми обозами отправляли за границу. Всего требовалось, чтобы государственная казна впоследствии заплатила более тысячи пятисот миллионов.

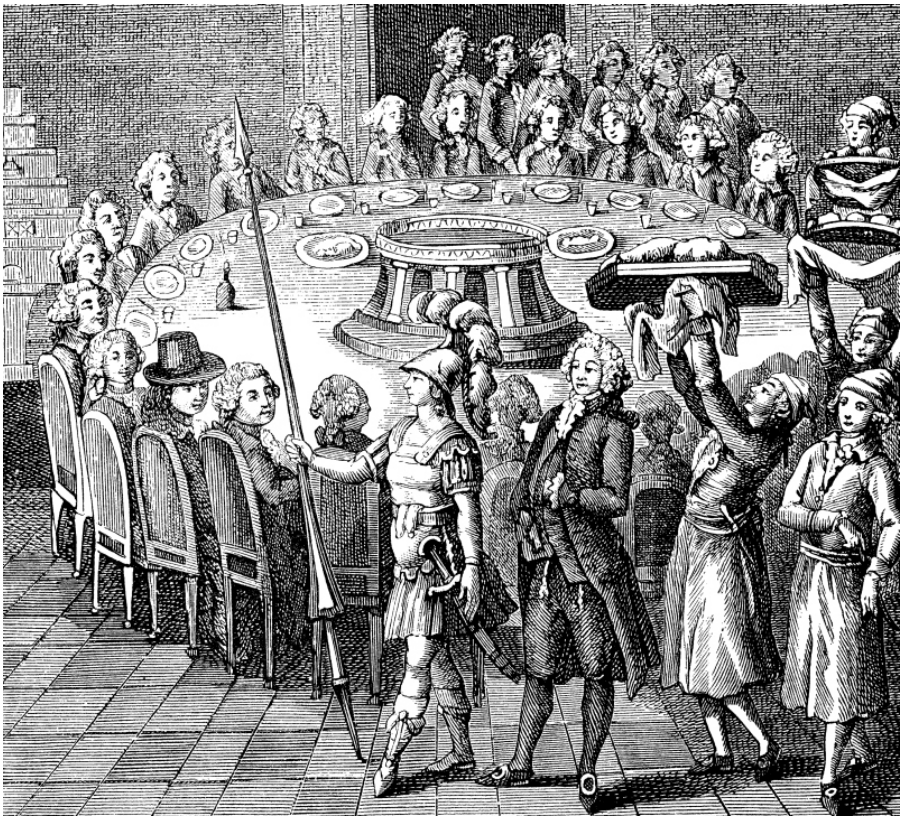
Приходилось даже всерьез опасаться, как бы столь

значительные выплаты, которые осуществлялись изо дня в день наличными, не привели к расстройству казны, падению стоимости всех ценных бумаг и, следовательно, ко всем несчастьям, которые угрожают стране, оставшейся без денег и без возможности их раздобыть.

«Увы! – вздыхали богатые люди, видя, как зловещая тележка подъезжает к улице Вивьен[98], где ее должны были доверху наполнить. – Увы! Вот они, наши денежки, массово утекают на чужбину; в следующем году нам придется встать на колени перед одним экю; нас ждет жалкая участь банкротов, ни одно предприятие не принесет успеха, и мы не найдем никого, у кого можно было бы занять; нас ждет истощение, разруха, гражданская смерть».

Ход событий опроверг эти страхи, и к немалому удивлению всех, кто занимался финансами, выплаты были произведены с легкостью, кредит вырос, все с жадностью набросились на займы, и все то время, пока действовало это сверхслабительное, курс обмена, эта неизбежная мера в денежном обороте, был в нашу пользу: иными словами, мы получили арифметическое доказательство того, что во Францию денег ввозилось больше, чем вывозилось.

Какая же сила пришла нам на выручку? Какое божество сотворило это чудо? Гурманство.



Поминальный ужин. Гравюра. 1783

Когда бритты, германцы, тевтоны, киммерийцы и скифы вторглись во Францию, они принесли с собой редкую прожорливость и желудки незаурядной вместимости.

Они недолго довольствовались той официальной кормежкой, которую вынужденное гостеприимство было обязано им предоставить; они жаждали более утонченных удовольствий, и вскоре царственный город превратился в одну огромную столовую.

Они, эти незваные гости, ели в ресторанах, у третёров[99], в трактирах, харчевнях, в лавочках и даже просто на улицах.

Объедались мясом, рыбой, дичью, трюфелями, пирожными и особенно нашими фруктами.

Пили с жадностью, сравнимой с их аппетитом, и постоянно требовали все более дорогие вина, надеясь получить особенное наслаждение, и были затем весьма удивлены, так и не испытав его.

Поверхностные наблюдатели не знали, что и думать об этом беспредельном обжорстве тех, кто не страдает от голода; но истинные французы посмеивались и потирали руки,

приговаривая: «Вот и попались! Сегодня вечером они вернут нам денег больше, чем государственное казначейство отсчитало им сегодня утром».

Это было благоприятное время для всех, кто работал ради ублажения чужого вкуса. Вери уже сколотил себе состояние; Ашар начал сколачивать свое; Бовилье успел сделать третье, а г-жа Сюлло, чей магазинчик в Пале-Рояль был всего-то в два квадратных туаза, продавала в день до двенадцати тысяч маленьких паштетов[100].

Это продолжается до сих пор: иностранцы нахлынули сюда со всех концов Европы, дабы освежить, пока длится мир, свои сладостные привычки, приобретенные во время войны; им обязательно надо приехать в Париж, а оказавшись там – любой ценой закатить пир. И если наши государственные ценные бумаги пользуются некоторым спросом, то этим мы обязаны не столько авантажным процентам, которые они сулят, сколько инстинктивному доверию, неизбежно возникающему к стране, где гурманы так счастливы. И этому невозможно помешать[101].

Портрет прелестной гурманки

58. Гурманство вполне приличествует женщинам, особенно из-за деликатности и прихотливого устройства их организма, а также служит им компенсацией за некоторые удовольствия, которых им приходится себя лишать, и за некоторые боли и недомогания, на которые их обрекла природа.

Нет ничего приятнее, чем видеть очаровательную гурманку во всеоружии: ее салфетка выигрышно пристроена где следует; одна ее рука лежит на столе, другая подносит ко рту маленькие, элегантно отрезанные кусочки или крылышко куропатки, которое она намеревается укусить. Ее глаза блестят, губы лоснятся, движения грациозны, беседа с ней приятна; она не лишена той малой толики кокетства, которое женщины вкладывают во все. С такими преимуществами она неотразима и взволновала бы даже самого Катона Цензора[102].

Анекдот

И все-таки я привожу здесь горькое для меня воспоминание.

Однажды я удобно расположился за столом рядом с очаровательной г-жой М…д, радуясь в душе, что мне так повезло, как вдруг, повернувшись ко мне, она сказала: «За ваше здоровье!» Я начал было благодарственную фразу, но не успел договорить, поскольку кокетка обратилась к моему соседу слева:

«Чокнемся!..» Они чокнулись, и этот внезапный перескок показался мне столь вероломным, а мое сердце получило такую рану, что многие годы все еще не исцелили ее.

Женщины расположены к гурманству

В склонности прекрасного пола к гурманству есть что-то инстинктивное, ибо гурманство благоприятствует красоте.

Ряд точных и строгих наблюдений засвидетельствовали, что вкусная, изысканная и заботливо приготовленная пища далеко и надолго отгоняет внешние признаки старения.

Она придает глазам больше блеска, коже – больше свежести, мышцам – больше упругости; а поскольку физиология определенно утверждает, что именно ослабление мышц является причиной морщин, этих грозных врагов красоты, то равным образом будет верным утверждение, что при прочих равных те, кто умеет есть, выглядят на десять лет моложе тех, кто этим знанием пренебрегает.

Живописцы и скульпторы весьма прониклись этой истиной, поскольку всегда, изображая тех, кто склонен к чрезмерному воздержанию – по собственной ли прихоти, как скупцы, или по долгу, как отшельники, – придают им болезненную бледность, нищенскую худобу и старческие морщины.

Влияние гурманства на связи в обществе

59. Гурманство – одна из главных общественных связей; это оно мало-помалу распространяет тот компанейский дух, который каждодневно объединяет различные сословия и классы, сплавляет их воедино, оживляет беседу и сглаживает углы социального неравенства.

Именно оно подвигает радушного хозяина делать усилия, чтобы как следует принять гостей, а этих последних – на ответную признательность, когда они видят, что ими умело занимаются; и как раз здесь уместно навеки заклеймить позором тех недостойных едоков, которые с тупым безразличием заглатывают изысканнейшие кусочки или со святотатственной рассеянностью вливают в себя чистейший и благоуханнейший нектар.

Всеобщий закон. Любое проявление чуткой предупредительности требует ясно выраженных похвал, а умение деликатно хвалить обязательно для всех, кто желает понравиться.

Влияние гурманства на супружеское счастье

60. И наконец, гурманство, когда его разделяют оба супруга, оказывает самое существенное влияние на счастье их союза.

Ведь у супругов-гурманов по меньшей мере раз в день есть приятный повод побыть вместе, ибо даже те, кто спит порознь (а таких много), едят все-таки за одним столом и у них всегда найдется предмет для беседы, причем постоянно обновляющийся: они говорят не только о том, что едят, но еще о том, что ели, что будут есть и что они наблюдали у других, о модных или о недавно изобретенных блюдах и т. д. и т. д.; а ведь общеизвестно, что такие дружеские, непринужденные разговоры (*chit chat*)[103] полны очарования.

Музыка, разумеется, также имеет свою притягательность, и довольно сильную, для тех, кто ее любит; но ею надо заниматься, а это упорный труд.

К тому же порой, когда мы простужены, музыка оказывается заброшенной: струны расстроены, у нас болит голова и делать ничего не хочется.

И наоборот, общая потребность зовет супругов к столу, она же их там и удерживает: они самым естественным образом оказывают друг другу маленькие знаки внимания, выражая таким образом желание давать и получать их, и то, как проходят эти трапезы, много значит для счастья семейной жизни.

Это наблюдение, довольно новое во Франции, отнюдь не ускользнуло от английского моралиста Филдинга, и он развил его, изобразив в своем романе «Памела»[104] то, как по-разному две женатые пары заканчивают свой день.

В первой супруг является лордом и, следовательно, владельцем всего имущества семьи.

Во второй супруг – его младший брат, женившийся на Памеле и лишенный наследства из-за этого брака; он живет на половинном содержании, в стесненных обстоятельствах, близких к нужде.

Томас Роулендсон. Гурманы. Сатирическая гравюра. Ок. 1800–1805

Лорд и его жена приходят в столовую залу с разных сторон и холодно приветствуют друг друга, хотя и не виделись в течение дня. Садятся за великолепно сервированный стол в окружении лакеев, сверкающих золотом своих ливрей, молча и без удовольствия едят то, что им подают. Тем не менее между ними все-таки завязывается своего рода разговор, куда вскоре примешивается язвительность, потом он перерастает в ссору, и оба в бешенстве вскакивают, чтобы удалиться в свои покои и мечтать там о прелестях вдовства.

Его брат, наоборот, придя в свое скромное жилище, встречен с самой нежной предупредительностью и всячески обласкан. Он садится за скромный стол – но разве могут поданные ему блюда не оказаться превосходными! Их же приготовила сама Памела! Они с наслаждением едят, беседуя о своих делах, планах, о своей страстной любви. Для продолжения трапезы и беседы им служит

полбутылки мадеры; вскоре их принимает постель, и сладкий сон после восторгов разделенной любви заставит их забыть о настоящем и подарит грезы о лучшем будущем.

Честь Гурманству – такому, каким мы представляем его нашим читателям, если только оно не отвлекает человека ни от его занятий, ни от того, чем он обязан своему богатству! Но ведь не отвратили же нас от женщин оргии Сарданапала[105], так и излишества Вителлия[106] не могут заставить нас повернуться спиной к устроенному со знанием дела пиршеству.

Как только гурманство становится обжорством, ненасытностью и разгулом, оно теряет свое имя и свои преимущества, покидает область нашей компетенции и попадает в сферу интересов нравоучителя с его назиданиями или врача с его лекарствами.

Гурманство, такое, каким его охарактеризовал Профессор в этом разделе, может быть названо только по-французски; его невозможно обозначить ни латинским словом gula, ни английским gluttony, ни немецким lusternheit; так что мы советуем всем, кто попытается перевести эту поучительную книгу, сохранить существительное la gourmandise, изменив только его род; так поступают все народы из кокетства, но именно это и подобает здесь сделать.

Замечание гастронома-патриота

Я с гордостью заметил, что «кокетство» и «гурманство» – оба слова, обозначающие широко распространенные явления, которые крайняя общительность привнесла в наши самые насущные потребности, имеют французское происхождение.

Размышление XII
Гурманы

Не всяк гурман, кто этого хочет

61. Бывают такие люди, которым природа отказала либо в чувствительности органов, либо в устойчивости внимания, без чего даже самые вкусные блюда проходят незамеченными.

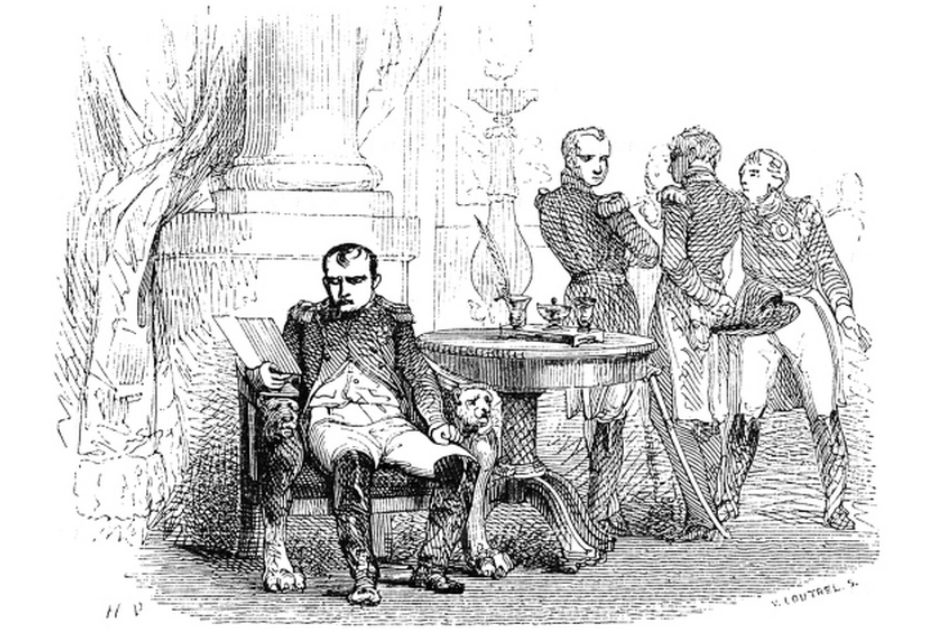
Физиология уже признала первую из этих особенностей, показав нам язык этих несчастных, плохо снабженный сосочками с нервными окончаниями, которые предназначены для того, чтобы всасывать пищу и оценивать вкусы.

Такой орган пробуждает у них лишь невнятные ощущения; в отношении вкусов они то же самое, что не видящие света слепцы.

Второй особенностью обладают рассеянные, болтливые, суетливые, слишком амбициозные и так далее – в общем, те люди, что хотят заниматься двумя вещами одновременно и едят лишь для того, чтобы набить живот.

Наполеон

Таким среди прочих был Наполеон: он питался нерегулярно, ел быстро и плохо; но в этом проявлялась также его несокрушимая воля, которую он вкладывал во все.



Стоило ему почувствовать, что он проголодался, как ему тут же требовалось этот голод удовлетворить, и его служба была так устроена, что в любом месте и в любое время можно было по его первому слову подать ему птицу, отбивные котлеты и кофе.

Гурманы по предопределению

Однако есть привилегированный класс, чье материальное и органическое предопределение влечет его к усладам вкуса.

Я всегда был приверженцем Лафатера[107] и Галля и верю во врожденную предрасположенность.

Раз уж бывают люди, пришедшие в этот мир явно для того, чтобы плохо видеть, плохо ходить, плохо слышать, потому что они близорукие, хромые или глухие, то почему не должны существовать и другие, изначально предрасположенные к тому, чтобы особым образом испытывать некоторые ощущения?

Впрочем, если имеешь склонность к наблюдению, то на каждом шагу встречаешь неизмеримое множество физиономий, несущих на себе неопровержимый отпечаток преобладающего чувства, такого как заносчивая наглость, самодовольство, мизантропия, похотливость и т. д. и т. п. Разумеется, все это можно иметь в себе и не обладая сколько-нибудь примечательным лицом, но, когда на физиономии лежит вполне

определенная печать, редко бывает, чтобы она обманывала.

Страсти воздействуют на мышцы, и очень часто, даже когда человек молчит, можно прочитать на его лице различные чувства, которые его оживляют. Это напряжение, если только оно входит в привычку, в конце концов оставляет заметные следы и таким образом придает физиономии постоянный и узнаваемый характер.

Чувственная предрасположенность

62. У людей, предрасположенных к гурманству, обычно средняя комплекция, круглое или квадратное лицо, блестящие глаза, не слишком высокий лоб, короткий нос, полные губы и округлый подбородок. Женщины пухленькие, уж никак не худышки, скорее миловидны, чем красивы, и немного склонны к полноте.

Те из них, кто скорее лакомки, имеют более тонкие черты, выглядят изящнее, хорошенькие и отличаются тем, что довольно остры на язык.

Именно среди людей с такой наружностью стоит искать самых приятных гостей: они принимают все, чем их потчуют, едят медленно, смакуют вдумчиво. Они совсем не торопятся покинуть место, где их приняли с изысканным радушием, и остаются на вечер, потому что им знакомы все игры и прочие виды приятного времяпрепровождения, которые обычно сопутствуют гастрономическим ассамблеям.

И наоборот, у тех, кому природа отказала в этой способности к вкусовым наслаждениям, лицо, нос и глаза продолговатые, и, каков бы ни был их рост, в их телосложении есть что-то вытянутое.

Волосы у них черные и прямые, а главное, им не хватает дородности; это они придумали длинные панталоны.

Женщины, с которыми природа сыграла ту же злую шутку, угловаты, скучают за столом и оживляются только за бостоном[108] и сплетнями.

Надеюсь, что эта физиологическая теория встретит немного противников, потому что каждый может ее проверить, оглядевшись вокруг себя; и все же я постараюсь подкрепить ее фактами.

Однажды я присутствовал на очень большой трапезе, где передо мной сидела очень миловидная барышня, чье лицо отличалось удивительной чувственностью. Я склонился к своему соседу и сказал ему тихонько, что невозможно, чтобы особа с такими чертами не была гурманкой. «Что за глупости! – ответил

он мне. – Девушке едва пятнадцать лет, а это не самый подходящий возраст для гурманства… Впрочем, поглядим».

Начало оказалось для меня не слишком благоприятным; я уж было решил, что и впрямь ошибся, поскольку во время двух предыдущих перемен юная барышня проявила удивившую меня сдержанность, и я даже начал подумывать, не подвернулось ли мне исключение – ведь они имеются во всех правилах. Но вот наконец принесли десерт – столь же великолепный, сколь и обильный, что вернуло мне надежду. И эта надежда не была обманута: девушка не только съела все, что поставили прямо перед ней, но еще и попросила подать себе то, что стояло от нее дальше всего. Наконец она отведала все, и мой сосед удивлялся, как этот маленький желудок смог вместить в себя столько всякой всячины. Так был подтвержден мой прогноз, и наука в который раз восторжествовала.

Спустя два года я снова встретил ту же особу – это было всего через неделю после ее бракосочетания; она совершенно развилась, стала еще краше и, проявляя чуточку кокетства, умела выставить в наилучшем свете то из своих прелестей, что позволяла мода; в общем, она была обворожительна.

Ее муж вполне стоил того, чтобы его описать: он был похож на какого-то чревовещателя, который умеет смеяться одной стороной лица и плакать другой, то есть ему, казалось, было очень лестно, что его женой восхищаются, но стоило какому-либо ценителю женской красоты проявить больше настойчивости, как его охватывала дрожь, выдававшая очевидную ревность. В конце концов это последнее чувство возобладало: он увез жену в отдаленный департамент, и на этом – для меня, по крайней мере, – ее биография закончилась.

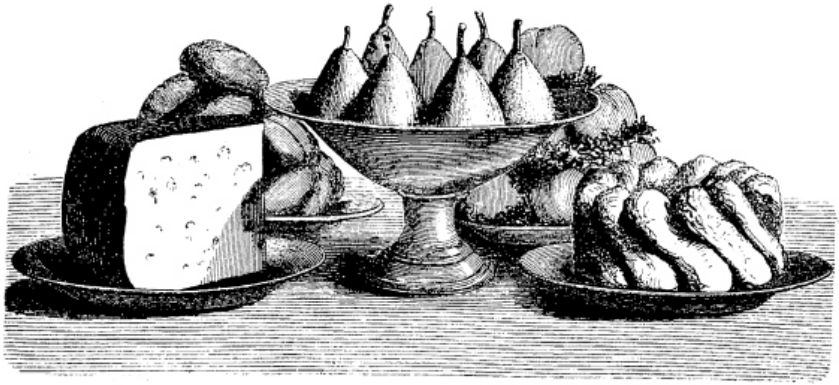
Иллюстрация из «Альманаха гурманов» Александра Гримо де Ла Реньера. 1802

В другой раз я сделал подобное же замечание о герцоге Декре, который долго занимал пост министра военно-морского флота.

Известно, что он был толст, коротконог, черняв, курчав и коренаст до квадратности, правда лицо у него было более-менее круглое, подбородок выпяченный, губы толстые, а рот просто гигантский, так что я сразу же объявил, что он падок до хорошего стола и красоток.

Это физиономическое замечание я высказал весьма тихо, склонившись к самому уху весьма красивой дамы, которую считал достаточно сдержанной. Увы! Как же я ошибался! Ведь она была дщерью Евы, и мой секрет душил ее. Так что уже вечером его светлость был осведомлен о научном умозаключении, которое я извлек из совокупных черт его облика.

Что я и узнал на следующий день из весьма любезного письма, которое герцог написал мне и где он скромно отнекивался от обладания обоими качествами, хоть и весьма достойными, которые я в нем обнаружил.



Я не счел себя побежденным. И ответил, что природа ничего не делает напрасно, что она сформировала его таким явно с какой-то целью, что если он пренебрежет этим, то не исполнит своего предназначения, но что я, впрочем, не имею права на подобные признания и т. д. и т. п.

Переписка на этом прервалась; но вскоре весь Париж узнал из газет о достопамятной войне, которая разразилась между министром и его поваром, войне, которая была долгой, изматывающей и где его светлость не всегда одерживал верх.

Однако после подобной авантюры повар вовсе не был уволен (и не уволен до сих пор), из чего я могу, как мне кажется, заключить, что герцог был совершенно порабощен талантами этого умельца и отчаялся отыскать другого, кто столь же приятно умел бы польстить его вкусу, а иначе он никогда бы не смог превозмочь совершенно естественное отвращение к услугам столь воинственного наемного работника.

Когда я писал эти строки одним прекрасным зимним вечером, г-н Картье, бывшая первая скрипка Оперы и умелый педагог, пришел ко мне и сел возле камелька. Я был все еще полон своей темой, поэтому внимательно к нему присмотрелся.

– Дорогой профессор, – сказал я ему, – как так получилось, что вы не гурман, хотя у вас имеются все черты гурмана?

– Я был им в весьма большой степени, – отозвался он, – но теперь воздерживаюсь.

– Из благоразумия? – спросил я.

Вместо ответа он глубоко вздохнул на манер Вальтера Скотта, и вздох его очень походил на стенание.

Гурманы в силу общественного положения

63. Если бывают гурманы по предопределению, то бывают

также гурманы в силу своего общественного положения; и я должен назвать четыре главные категории, на которые они делятся: финансисты, врачи, литераторы и святоши.

Финансисты

Финансисты – истинные герои Гурманства. Здесь «герои» – вполне подходящее слово, ибо в свое время шла настоящая битва, в которой родовая аристократия наверняка раздавила бы финансистов тяжестью своих титулов и гербов, если бы те не противопоставили ей роскошный стол и свои сейфы. Повара сражались со знатоками родословных древ, и хотя герцоги и начинали глумиться над только что потчевавшим их радушным хозяином, даже не успев покинуть его дом, но тем не менее они приходили в следующий раз, и само присутствие этих господ свидетельствовало об их поражении.

Впрочем, все, кто с завидной легкостью наживает много денег, почти неизбежно вынуждены стать гурманами.

Неравенство общественного положения влечет за собой и неравенство богатств, но неравенство богатств не влечет за собой неравенства потребностей; и тот, кто каждый день оплачивает обед на сотню персон, сам подчас насыщается куриным бедрышком. Так что гастрономическому искусству приходится использовать все свои возможности, чтобы оживить эту тень аппетита блюдами, которые поддерживают его не вредя и ласкают не удушая. Именно так Мондор[109] стал гурманом, и прочие гурманы устремились к нему со всех сторон.

Во всех наборах кушаний, перечисленных даже в простейших поваренных книгах, всегда найдется один или несколько рецептов, которые в своем названии имеют добавку: а-ля финансьер. И ведь известно, что отнюдь не король, а откупщики некогда съедали первое блюдо сахарного горошка, которое всегда оценивалось в восемьсот франков.

В наши дни все осталось по-прежнему: столы финансистов все так же предлагают самое совершенное из произведенного природой, теплицы – все самое раннее из созревшего, искусство – все наиболее чудесное, и даже самые знаменитые исторические личности не гнушаются побывать на этих пиршествах.

Врачи

64. Причины иного рода, хотя и не менее серьезные, действуют на врачей: они гурманы в силу соблазна, ибо, чтобы

устоять перед искушением, им пришлось бы стать бронзовыми.

Наших дорогих докторов принимают наилучшим образом потому, что здоровье, которое находится в их ведении, – наиценнейшее из всех благ, а они – избалованные дети в полном смысле этого выражения.

Их всегда ожидают с нетерпением, а принимают с необычайной предупредительностью.

То их приглашает какая-нибудь заболевшая прелестница, то они обласканы молодой дамой, то отцом или мужем, доверившим их попечению самое дорогое. Надежда обхаживает их справа, признательность слева, их насильно откармливают, как голубей, наконец они устают сопротивляться, и вот спустя полгода привычка укоренилась – они бесповоротно (*past redemption*) становятся гурманами.

Именно это я и отважился высказать однажды на трапезе под председательством доктора Корвизара, где я взял слово девятым по счету. Было это в 1806 году.

«Вы! – воскликнул я вдохновенным тоном пуританского проповедника. – Вы последние остатки корпорации, которая некогда распространилась по всей Франции. Увы! Члены ее либо уничтожены, либо рассеяны: не осталось больше откупщиков, аббатов, кавалеров, белых монахов; из всего корпуса дегустаторов остались вы одни. Будьте же тверды и с честью несите столь тяжкое бремя, ибо вам предстоит затмить подвиг трехсот спартанцев при Фермопилах!»

После того как я высказался, не последовало ни одного возражения: мы поступили согласно обстоятельствам, и истина осталась неопровергнутой.

На том обеде я сделал наблюдение, которое заслуживает того, чтобы предать его гласности.

Доктор Корвизар, умевший быть весьма любезным, когда хотел, пил только охлажденное во льду шампанское. В начале трапезы, пока остальные сотрапезники занимались едой, он становился шумлив, рассказывал байки, анекдоты. Но за десертом все было наоборот: когда беседа начинала оживляться, он делался серьезен, молчалив, а порой и угрюм.

Из этого наблюдения и некоторых других, сходных с ним, я вывел следующую теорию. Шампанское, которое является возбуждающим средством по своему первоначальному (*ab initio*) действию, в дальнейшем (*in recessu*) становится дурманящим, что является добавочным эффектом общеизвестного действия, который производит содержащийся в нем углекислый газ.

Укоризна

65. Раз уж я заговорил здесь о дипломированных докторах, то не хочу умереть, не упрекнув их в крайней суровости, которую они проявляют по отношению к больным.

Как только имеешь несчастье попасть к ним в руки, приходится сносить длиннейший ряд запретов и отказаться от всего, что есть приятного в наших привычках.

Я восстаю против большей части этих запретов как совершенно бесполезных.

Я считаю их бесполезными, потому что больные и сами почти никогда не хотят того, что для них вредно.

Здравомыслящий врач никогда не должен упускать из виду естественную тенденцию наших склонностей, он также не должен забывать, что если болезненные ощущения пагубны по своей природе, то приятные полезны для здоровья. Мы видели, как малая толика вина, ложечка кофе, несколько капель ликера возвращают улыбку на самые измученные недугом лица.

К тому же им не мешало бы знать, что эти суровые предписания почти всегда безрезультатны: больной пытается всячески от них уклониться, а те, кто его окружает, никогда не упускают возможности ему угодить, из-за чего люди умирают ни больше ни меньше.

От рациона какого-нибудь заболевшего русского в 1815 году опьянел бы и рыночный грузчик, а рационом англичанина объелся бы житель Лимузена. И не было никакой возможности урезать их, поскольку военные инспекторы то и дело проверяли наши госпитали, надзирая как за снабжением, так и за потреблением.

Я выражаю свое мнение с тем большим доверием, что оно подкреплено многочисленными фактами, и к этой системе склоняются самые успешные практикующие врачи.

Каноник Ролле, умерший лет пятьдесят назад, был не дурак выпить, следуя обычаю тех давних времен; когда он заболел, первая же фраза врача запретила ему любое употребление вина. Однако в следующий свой визит доктор нашел пациента лежащим в постели и перед ним – почти полный состав его преступления, а именно: на накрытом белоснежной скатертью столике стояла прекрасного вида бутылка вместе с хрустальным бокалом и лежала салфетка, чтобы вытирать губы.

При виде этого безобразия эскулап пришел в неописуемый гнев и заявил, что немедленно уйдет, но тут несчастный каноник жалобно взмолился: «Ах, доктор, вспомните, ведь когда вы запретили мне пить, вы же не запретили любоваться бутылкой!»

Врач, лечивший г-на де Монлюзена из Пон-де-Вейля, был еще более жесток, поскольку не только запретил употребление вина

своему пациенту, но еще и предписал ему пить в большом количестве воду.

Вскоре после ухода строгого лекаря г-жа де Монлюзен, ревностно желавшая исполнить врачебное предписание и способствовать выздоровлению своего мужа, поднесла ему большой стакан самой прекрасной прозрачной воды.

Больной кротко его принял и покорно начал пить, но после первого же глотка вдруг остановился и вернул стакан жене. «Возьмите, дорогая, – сказал он ей, – и оставьте это для следующего раза: мне всегда говорили, что злоупотреблять лекарствами не стоит».

Литераторы

66. В гастрономической империи литераторы соседствуют с врачами.

В царствование Людовика XIV литераторы были выпивохами; в этом они сообразовывались с тогдашней модой, и мемуары того времени необычайно поучительны на сей счет.

Теперь они гурманы, и в этом наблюдается улучшение.

Я весьма далек от того, чтобы придерживаться циничного мнения Жоффруа[110], утверждавшего, что если современные произведения слабоваты, то это потому, что их авторы пьют одну лишь подслащенную воду.

Наоборот, я полагаю, что он вдвойне ошибся – и насчет факта, и насчет последствия.

Нынешняя эпоха богата талантами; быть может, они вредят себе своим множеством; однако потомки будут судить о них с гораздо бóльшим хладнокровием и найдут немало поводов для восхищения – так и мы сами воздали по справедливости шедеврам Расина и Мольера, которые современниками были приняты холодно.

Еще никогда положение литераторов в обществе не было столь приятным. Они больше не обретаются в областях возвышенных, под самой крышей, чем их попрекали когда-то; владения литературы стали гораздо более плодоносными, а воды Иппокрены[111] несут в себе и золотые блестки; сделавшись равными всем прочим, литераторы более не слышат покровительственного тона, и – верх благополучия – Гурманство жалует их своими самыми дорогими милостями.

Литераторов зазывают к себе из уважения к их таланту и потому, что в их речах обычно имеется некая пикантность, а еще потому, что с некоторых пор стало правилом, что любое застольное общество должно обзавестись собственным

литератором.

Эти господа всегда немного запаздывают, из-за чего их принимают только лучше, потому что желают их присутствия; их приманивают вкусами и ароматами, чтобы они пришли снова; их потчуют и обхаживают, чтобы они блистали; а поскольку они находят это вполне естественным, то привыкают и в итоге становятся, пребывают и остаются гурманами.

Порой это заходило так далеко, что даже становилось немного скандальным.

Пронырливые щелкоперы утверждали, что кое-кто из сотрапезников позволил себя соблазнить, что некоторые своим возвышением обязаны паштетам и что храм Бессмертия[112] открывают вилкой. Но во всем повинны злые языки; эти слухи рассеялись, как и многие другие, – что сделано, то сделано, и здесь я упоминаю об этом лишь для того, чтобы показать: я в курсе всего, что касается моего предмета.

Святоши

67. Наконец-то среди наиболее стойких приверженцев Гурманства появилось много святош.

Под святошами мы понимаем то же, что понимали Людовик XIV и Мольер, то есть тех, кого в любой религии привлекают лишь ее внешние проявления, а люди, по-настоящему набожные и сострадательные, не имеют к этому ни малейшего отношения.

Рассмотрим же, каким образом к ним приходит это призвание. Среди тех, кто хочет обеспечить себе спасение, подавляющее большинство ищет наилегчайший путь; те же, кто бежит от людей, спит на жестком и носит власяницу, всегда были и всегда будут не чем иным, как исключением.

Однако есть нечто, заслуживающее недвусмысленного проклятия и чего никогда нельзя себе позволить: это балы, спектакли, игры и прочее подобное времяпрепровождение.

И вот пока они этим гнушаются, равно как и теми, кому это нравится, перед ними вдруг предстает Гурманство в совершенно богословском обличье и втирается к ним в доверие.

Ведь, согласно Божественному праву, человек – царь природы и все, что производит земля, было создано для него. Это для него жиреет перепелка, для него кофе мокко источает изысканный аромат, для его здоровья полезен сахар.

Так почему же не использовать, хотя бы с подобающей умеренностью, блага, которые дарует нам само Провидение, особенно если мы продолжаем взирать на них как на вещи тленные и особенно если они вызывают у нас признательность

Творцу всего сущего!

Эти причины подкрепляются другими, не менее важными. Можно ли излишне хорошо принять тех, кто наставляет наши души на путь спасения и удерживает на нем? Не следует ли сделать приятными и через это более частыми собрания, цель которых столь прекрасна?

Порой дары Комуса[113] приходят сами по себе, их даже не приходится искать: это что-нибудь на память о школярских временах, или дар старой дружбы, или какой-нибудь желающий загладить вину кающийся грешник, или напомнивший о себе дальний родственник, или благодарный протеже. Как отвергнуть подобные подношения? Как не соответствовать им? Это чистая необходимость.

Впрочем, так всегда и бывает.

Монастыри были настоящими лавками самых обожаемых лакомств – вот почему некоторые любители так горько о них сожалеют[114].

Некоторые монашеские ордена, особенно бернардинцы, весьма жаловали хорошую стряпню. Повара духовенства раздвинули границы этого искусства, и когда г-н де Прессиньи (умерший епископом Безансона) вернулся с заседания конклава, избравшего папой Пия VI, он говорил, что лучший обед в Риме был у генерала капуцинов[115].

Кавалеры и аббаты

68. Мы не сможем лучше завершить этот раздел, кроме как достойно упомянув две корпорации, которые нам посчастливилось видеть во всей их славе, но которые исчезли с приходом революции: кавалеров и аббатов.

Какими они были гурманами, эти дорогие друзья! Невозможно было обознаться при виде их раздувающихся ноздрей и широко раскрытых глаз, их лоснящихся, облизываемых губ; но при этом каждый из обоих разрядов обладал своей особенной манерой есть.

В ухватках и повадке кавалеров было что-то военное: они отправляли куски в рот с достоинством, спокойно прожевывали и, горизонтально поводя глазами от хозяина дома к хозяйке, бросали на них одобрительные взгляды.

Аббаты же, наоборот, как-то съеживались, чтобы придвинуться к своей тарелке поближе, их правая рука округлялась, как лапка кошки, достающей каштаны из очага; вся физиономия становилась воплощенным наслаждением, а во взгляде появлялась некая сосредоточенность, которую легче

заметить, нежели описать.

Поскольку три четверти из тех, кто составляет нынешнее поколение, не видели ничего похожего на только что описанных нами кавалеров и аббатов, но которых тем не менее необходимо распознавать, чтобы лучше понимать многие книги, написанные в восемнадцатом веке, мы позаимствуем у автора «Исторического трактата о дуэли» несколько страниц, которые не оставят желать ничего более исчерпывающего по этой теме[116].

Предвещенное гурманам долголетие

69. Я безмерно счастлив, ибо могу сообщить своим читателям добрую весть: мне только что попалось на глаза сообщение о том, что хороший стол весьма далек от того, чтобы вредить здоровью, и при прочих равных условиях гурманы живут даже дольше других. Это арифметически доказано в отличном докладе, прочитанном недавно в Академии наук доктором Виллерме.

Он сравнил различные общественные группы, где питаются хорошо, с теми, где питаются плохо, и охватил всю картину целиком. Он также сравнил между собой различные парижские округа, где достаток распространен более-менее повсеместно, с теми, которые, как известно, в этом отношении крайне различаются между собой, например предместье Сен-Марсо и Шоссе д'Антен.

Наконец, доктор расширил свои исследования до департаментов Франции, сравнив в этом же отношении более или менее плодородные: и повсюду он получил в качестве общего результата, что смертность сокращается в той же пропорции, в какой расширяются возможности для хорошего питания; таким образом, те, кому выпало несчастье плохо питаться, могут, по крайней мере, быть уверенными в том, что смерть скорее избавит их от этого.

Вот две крайности этой прогрессии: там, где жизнь наиболее благоприятна, за один год умирает всего лишь один индивид из пятидесяти, тогда как среди тех, кто ближе всего к нищете, за тот же промежуток времени умирает один из четырех.

Отнюдь не все, кто превосходно питается, никогда не болеют, увы! Они тоже попадают порой во владения медицинского факультета, который имеет обыкновение обозначать их как «хороших пациентов»; но поскольку все части их организма лучше содержатся и максимально наделены жизненными силами, то у природы имеется больше средств для помощи – вот почему их тело несравнимо лучше сопротивляется разрушению.

Морис Лелуар. Иллюстрация из книги «Галантный век, или Жизнь великосветской дамы». 1899

Эта физиологическая истина может опираться также на историю, которая учит, что всякий раз, когда непреодолимые обстоятельства, такие как войны, осады, климатические нарушения, сокращают пищевые возможности, эти бедствия сопровождаются заразными болезнями и резким повышением смертности.

Касса Лафаржа, столь известная парижанам, наверняка

процветала бы, если бы те, кто учредил ее, учли в своих расчетах фактическую истину, получившую развитие у доктора Виллерме.

Они рассчитали смертность согласно таблицам Бюффона, Парсьё и других, основанные на цифрах, взятых во всех классах и во всех возрастных группах населения.

Но поскольку те, кто размещает свои капиталы, чтобы обеспечить себе будущее (в основном это люди, уже избежавшие опасностей, грозящих в детстве, и привыкшие к обычной, тщательно приготовленной, а порой и вкусной пище), бывают остановлены смертью, надежды оказались обмануты и спекуляция не удалась.

Конечно, эта причина была не единственной, но она основная.

Последнее наблюдение было предоставлено нам профессором Пардесю.

Г-н дю Беллуа, архиепископ Парижский, который прожил почти целый век, обладал немалым аппетитом; он любил хороший стол, и я неоднократно видел, как его патриаршье лицо оживлялось при виде какого-нибудь замечательного кусочка. Наполеон при всяком удобном случае свидетельствовал ему почтительное уважение.

Размышление XIII
Гастрономические пробники

70. В предыдущей главе мы видели, что отличительной чертой тех, кто имеет более претензий, нежели прав, на почести гурманства, является то, что и среди наилучших яств их глаза остаются тусклыми, а лицо безжизненным.

Они недостойны, чтобы им расточали сокровища, цену которых они не знают, – так что нам показалось очень интересным иметь возможность предупредить о них, и мы стали искать средство, дабы приобрести столь важное знание для подбора людей и распознавания приглашенных.

Мы занялись этим поиском с той настойчивостью, которая неизбежно приводит к успеху, и именно нашему упорству мы обязаны честью представить достопочтенному корпусу радушных хозяев гастрономические пробники – открытие, которое прославит девятнадцатый век.

Под гастрономическими пробниками мы понимаем блюда признанного вкуса и столь бесспорного превосходства, что одно только их появление должно возбудить у достаточно организованного человека всю совокупность его дегустационных способностей, а все прочие, у кого в данном случае не будет замечено ни проблеска желания, ни взрыва восторга, могут быть бесспорно отмечены как недостойные чести ни самой трапезы, ни связанных с нею наслаждений.

Метод пробников, должным образом изученный и оцененный на Великом совете, был вписан в Золотую книгу следующими словами, взятыми из языка, навеки оставшегося неизменным:

> «Utcumque ferculum, eximii et bene noti saporis, appositum fuerit, fiat auptosia convivæ; et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad ecstasim, notetur ut indignus».

Что было надлежащим образом переведено присяжным переводчиком Великого совета:

> «Всякий раз, когда подают блюда изысканного и весьма известного вкуса, надлежит внимательно наблюдать за приглашенными, и тех из них, чья физиономия не отразит восхищения, следует отмечать как недостойных».

Сила таких гастрономических пробников относительна и должна применяться к способностям и привычкам разных классов общества. Оценив все обстоятельства, эта сила должна быть рассчитана так, чтобы вызвать восхищение и удивление: это динамометр, чья шкала должна изменяться по мере того, как мы поднимаемся в верхние слои общества. Таким образом, пробник,

рассчитанный на мелкого рантье с улицы Кокнар, уже не сработает со вторым приказчиком и даже не будет замечен на обеде избранных (*select few*) у какого-нибудь финансиста или министра.

В перечислении блюд, возвышенных до ранга гастрономических пробников, мы начнем с низшей ступени, где давление слабее всего; затем будем постепенно подниматься все выше, проясняя теорию таким образом, чтобы каждый не только мог с выгодой воспользоваться ею, но и смог также изобрести на той же основе что-то новое, дать этому свое имя и применить там, куда его заведет случай.

В какой-то момент у нас возникло намерение дать здесь в качестве примера рецепты для приготовления различных блюд, указанных нами как гастрономические пробники; но мы в конце концов воздержались от этого; мы сочли, что это было бы несправедливо по отношению к различным поваренным книгам, которые появились с тех пор, включая сборник Бовилье и совсем недавний «Повар из поваров»[117]. Так что мы удовлетворяемся тем, что отсылаем к ним, равно как и к сборникам Виара и Апера, следя за тем, чтобы в этом последнем имелись различные научные обзоры, ранее неизвестные в произведениях такого рода.

Остается пожалеть, что публика не смогла насладиться стенографической записью того, что говорилось о гастрономических пробниках на Совете.

Все это осталось во мраке тайны, но есть по крайней мере одно обстоятельство, которое мне было позволено открыть.

Некто[118] предложил использовать негативные пробники – проверять реакцию на утрату чего-либо. Так, например, несчастный случай уничтожил изысканно вкусное кушанье или запоздала корзинка со снедью, которая должна была прибыть вместе с почтовой каретой; и пусть факт будет либо подлинным, либо всего лишь предположением – судя по отклику на эти досадные известия, можно определить степень печали или отчаяния, запечатленных на челе сотрапезников, и в зависимости от их величины составить шкалу желудочной чувствительности.

Однако это предложение, хоть и соблазнительное на первый взгляд, не выдержало углубленного рассмотрения. Председатель заметил, причем с большим основанием, что подобные события, которые подействовали бы очень поверхностно на обиженные природой и потому нечувствительные органы, могли бы оказать на истинно верующих приверженцев пагубное воздействие, а может, даже причинить им смертельное потрясение. Так что это предложение, несмотря на некоторое сопротивление со стороны его автора, было единодушно отклонено.

Теперь мы обозначим кушанья, которые сочтены пригодными для того, чтобы послужить пробниками; мы разделили их на три разряда в восходящей последовательности согласно порядку и методу, указанным выше.

Гастрономические пробники

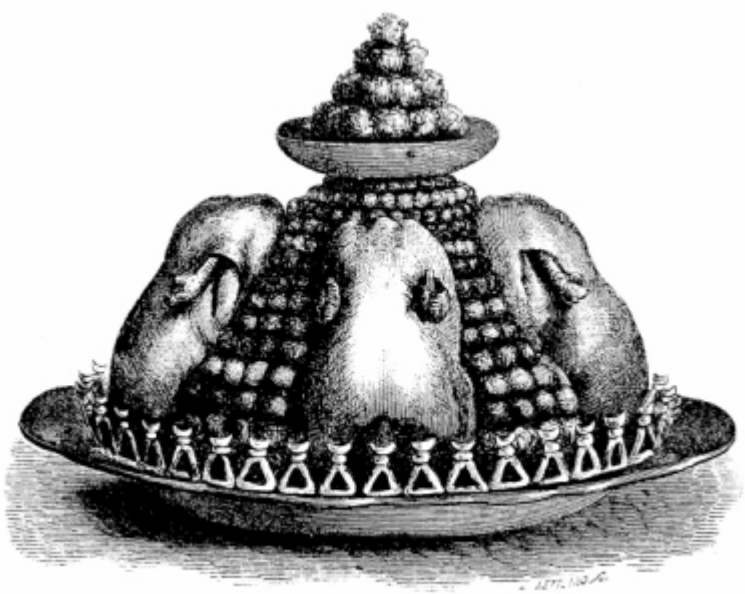
ПЕРВЫЙ РАЗРЯД

Предполагаемый доход: 5000 франков

(средний достаток)

Довольно толстая телячья бедренная мякоть, нарезанная ломтиками, нашпигованная крупными кусочками сала и приготовленная в собственном соку.

Фермерская индейка, фаршированная лионскими каштанами.



Голуби по-английски

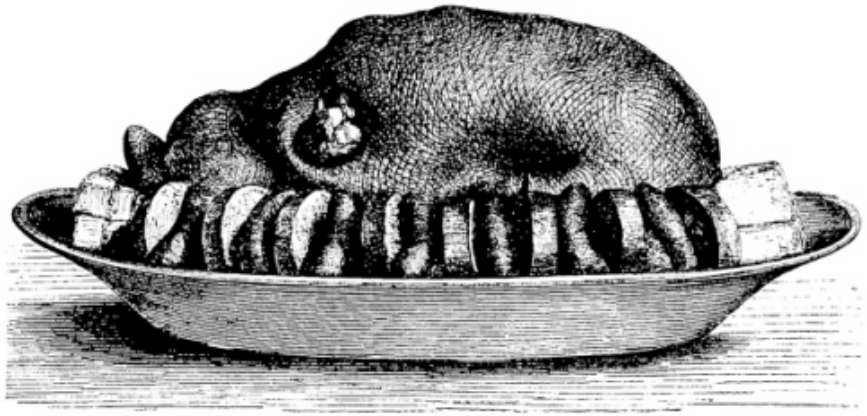
Жирные вольерные голуби, обложенные ломтиками сала и соответствующим образом зажаренные.

«Плавучий остров».

Шукрут (sauer-kraut), ощетинившийся сосисками и

увенчанный страсбургским копченым салом.

Подобающий возглас: «Черт подери, выглядит неплохо! Нука, поднажмем!»



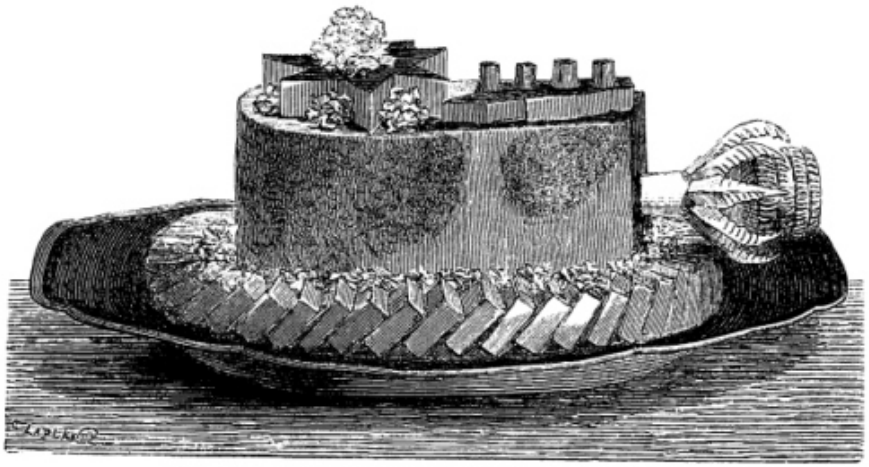
Шукрут

ВТОРОЙ РАЗРЯД

Предполагаемый доход: 15 000 франков

(зажиточность)

Говяжье шпигованное филе с розовой сердцевиной, приготовленное в собственном соку.



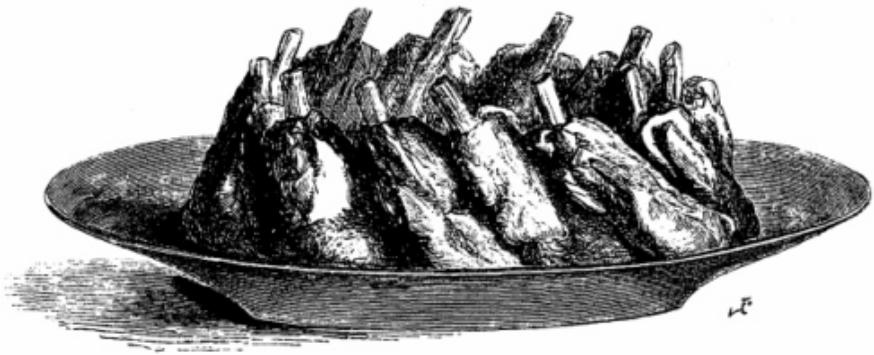
Говяжьи ребрышки в желе

Любая часть туши косули, соус с нарезанными огурчиками.

Рыба тюрбо «о натюрель».

Задняя нога откормленного на солончаковых лугах барашка, приготовленная по-провансальски.

Индейка, начиненная трюфелями.



Бараньи отбивные на косточке

Первый зеленый горошек.

Подобающий возглас: «Ах, друг мой! Какое прелестное видение! Это воистину нопс[119][120] и пиршество!»

ТРЕТИЙ РАЗРЯД

Предполагаемый доход: 30 000 франков

(богатство)

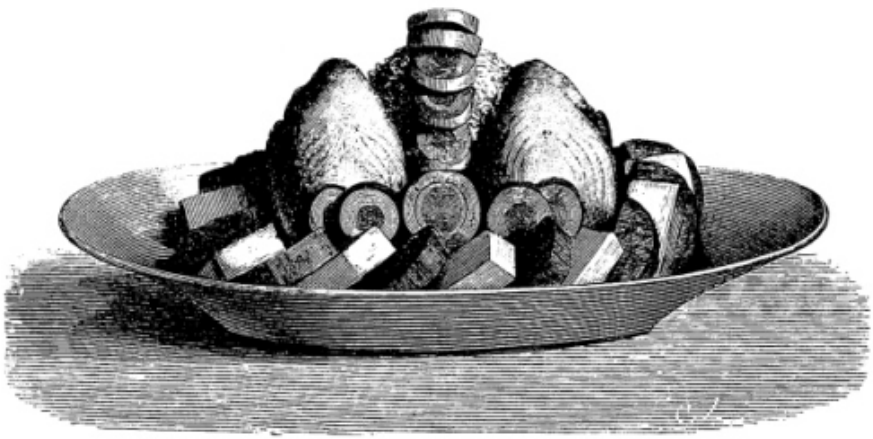
Семифунтовая птица, начиненная перигорскими трюфелями вплоть до приобретения ею шарообразной формы.

Огромный страсбургский пирог из фуа-гра, по виду напоминающий крепость.

Курица под майонезом

Большой рейнский карп по-шамборски, богато приправленный и украшенный.

Перепела, начиненные трюфелями с костным мозгом, на намазанных маслом тостах с базиликом.



Куропатка

Речная щука, шпигованная, фаршированная и залитая раковым кремовым соусом *secundum artem*[121].

Фазан, приготовленный по всем правилам, смело нашпигованный и поданный на жареном гренке, обработанном «а-ля сент-альянс»[122].

Сотня стеблей ранней спаржи пяти-шести линий в диаметре, соус с осмазомом.

Две дюжины садовых овсянок по-провансальски, по рецепту «Секретаря и повара».

Меренговая пирамида с ванилью и розой (этот пробник производит необходимый эффект только на дам и мужчин с аббатскими икрами и т. д.).

Подобающий возглас: «Ах, сударь (или монсеньор), ваш повар – просто чудо! Такое можно встретить только у вас!»

Общее замечание

Для того чтобы пробник сработал наверняка, необходимо, чтобы он был представлен в сравнительно большом количестве: опыт, основанный на знании рода людского, научил нас, что даже самая вкусная редкость теряет свое обаяние, если ее слишком мало, поскольку первое, что такая мелочность внушает гостям, – это опасение, что они могут быть скаредно обслужены или будут вынуждены от чего-то отказаться из вежливости, что частенько и случается у любящих пышность скупцов.

Я неоднократно имел случай проверить действие гастрономических пробников; привожу один пример, которого будет достаточно.

Мне довелось присутствовать на обеде гурманов четвертой категории, где мы обнаружили всего двух профанов – моего друга Р. и меня самого.

После первой, на удивление изысканной, подачи на стол поставили среди прочего огромного девственного петуха[123] из Барбезьё, набитого трюфелями так, что он чуть не лопался, и страсбургский пирог из фуа-гра – настоящую Гибралтарскую гору.

Появление этого блюда произвело на присутствующих особое впечатление, которое трудно описать: это было похоже на подмеченный Фенимором Купером беззвучный смех, и я прекрасно понял, что тут есть повод понаблюдать за гостями.

И действительно, все разговоры прекратились, ибо сердца были переполнены; все внимание было обращено на закрытые крышками блюда, и, когда пронесли распределительные тарелки, я увидел, как на всех физиономиях сменяют друг друга огонь желания, экстаз наслаждения и совершенно блаженное отдохновение.

Размышление XIV
О застольных удовольствиях

71. Человек, несомненно, одно из самых чувствительных существ, населяющих нашу планету, на долю которого выпадает больше всего страданий.

Природа изначально обрекла его на боль из-за наготы его кожи, из-за формы ступней, из-за инстинктивного стремления к войнам и разрушениям, которое сопровождает род людской повсюду, где его ни встретишь.

Животные вовсе не поражены этим проклятием, и без нескольких схваток, вызванных инстинктом продолжения рода, боль в мире природы была бы неведома большей части видов, тогда как человек, способный испытывать лишь мимолетные удовольствия и малым количеством органов, всегда и во всех частях своего тела может оказаться во власти ужасных мук.

Этот приговор судьбы был усугублен при его исполнении скопищем недугов, порожденных привычками общественного положения; таким образом, самое сильное и лучше всего обусловленное наслаждение, какое только можно себе вообразить, ни по интенсивности, ни по длительности не способно служить возмещением за свирепые муки, которыми сопровождаются некоторые расстройства здоровья, такие как подагра, зубная боль, обострение ревматизма, или которые причинены жестокими пытками, бытующими у некоторых народов.

Именно этот, ставший привычным страх боли толкает человека в противоположную сторону, куда он и устремляется, даже сам того не замечая, легко привязываясь к тому малому количеству удовольствий, которые природа оставила ему в удел.

По этой же причине он множит их число, растягивает, совершенствует и в конце концов начинает их обожествлять, поскольку, проведя под властью этого идолопоклонства долгие века, превратил все свои наслаждения во вторичные божества, возглавляемые высшими богами.

Суровость новых религий разрушила эти покровительственные узы, поскольку и сами Бахус, Амур, Комус и Диана стали уже не более чем поэтическими воспоминаниями; однако само поклонение уцелело, и, даже подчинившись наиболее серьезному из всех верований, люди по-прежнему пируют по случаю бракосочетаний, крестин и даже похорон.

Происхождение застольных удовольствий

72. Трапезы в том смысле, который мы придаем этому слову, начались со второй эпохи в жизни человечества, то есть с тех пор, как оно перестало питаться исключительно плодами земли. Приготовление и распределение мяса требовало участия всего рода, вожаки распределяли охотничью добычу малым детям, а взрослые дети делали то же самое для своих престарелых родителей.

Эти сборища, поначалу ограниченные самыми близкородственными отношениями, мало-помалу распространились также на соседей и друзей.

Позже, когда род человеческий распространился, усталый путник тоже мог присоединиться к этим первобытным трапезам, рассказав, что происходит в дальних краях. Так родилось гостеприимство вместе с его правами, которые почитались священными у всех народов, поскольку среди них не было ни одного настолько дикого, который пренебрег бы долгом уважать жизнь того, с кем он согласился разделить хлеб и соль.

Именно во время таких трапез должны были родиться или усовершенствоваться языки – либо потому, что это был постоянно возобновляющийся повод для собрания, либо потому, что досуг, который сопровождает трапезу и следует за ней, естественным образом располагает к взаимному доверию и словоохотливости.

Разница между застольными удовольствиями и просто удовольствием от еды

73. Такими по природе вещей должны были быть элементы застольных удовольствий, но их следует весьма отличать от просто доставляемого едой удовольствия, которое является их необходимым предшественником.

Удовольствие от еды – это действительное и непосредственное ощущение от удовлетворения потребности.

Застольное удовольствие – это возвратное ощущение, которое рождается из различных сопровождающих трапезу обстоятельств и фактов, связанных с местами, вещами и людьми.

Удовольствие от еды роднит нас с животными; оно подразумевает лишь голод и то, что нужно для его удовлетворения.

Застольное же удовольствие – это особенность рода человеческого; оно предполагает предшествующие трапезе заботы о приготовлении кушаний, выборе места и сборе гостей.

Удовольствие от еды требует если не голода, то по крайней мере аппетита; застольное же удовольствие подчас не зависит ни от того, ни от другого.

Оба эти состояния всегда можно наблюдать на пиршествах.

При первой подаче блюд в начале трапезы все едят жадно и молча, не обращая внимания на то, что может быть сказано; и, каким бы ни было общественное положение гостей, все о нем забывают и ведут себя как фабричные рабочие. Но по мере насыщения рождаются мысли, завязывается беседа, начинает действовать другой порядок вещей, и тот, кто до сего момента был всего лишь потребителем, становится более-менее приятным сотрапезником в зависимости от того, какими средствами наделил его Владыка всего сущего.

Следствия

74. В застольных удовольствиях не бывает ни душевных восторгов, ни экстатических порывов, ни исступленных чувств, однако, теряя в интенсивности, они выигрывают в длительности, а главное – отличаются особой привилегией, обладание которой располагает нас ко всем прочим удовольствиям или, по крайней мере, утешает при их потере.

Действительно, вследствие трапезы, конечно, тело и душа наслаждаются особенным блаженным состоянием.

В физическом плане, по мере того как освежается мозг, физиономия расцветает, оживляется, появляется румянец, глаза блестят, по всем членам разливается нежное тепло…

В духовном плане изостряется ум, пробуждается воображение, рождаются и порхают от одного к другому верные слова; и если Ла Фар[124] и Сент-Олер[125] придут к потомкам с репутацией остроумных авторов, то этим они будут обязаны в первую очередь тому факту, что слыли приятными сотрапезниками.

Впрочем, подчас за одним столом можно найти все, что породило наше горячее стремление жить обществом: любовь, дружбу, дела, спекуляции, власть, ходатайства, покровительство, амбиции, интриги; вот почему сотрапезничество касается всего, вот почему оно производит плоды на любой вкус.

Аксессуары

75. Непосредственным следствием вышесказанного стало то, что все промыслы, которыми занимались люди, сосредоточились на увеличении длительности и интенсивности застольных удовольствий.

Поэты жаловались, что шея, будучи слишком короткой, препятствует длительности удовольствия от дегустации; другие сожалели о малых возможностях желудка и доходили до того, что избавляли свои внутренности от необходимости переваривать первую трапезу ради удовольствия поглотить вторую.

Это было наивысшее усилие, сделанное, чтобы расширить наслаждения вкусом; однако преодолеть установленные природой границы все же не удавалось, и тогда взялись за аксессуары – вспомогательные средства, которые, по крайней мере, предлагали больше свободы для действий.

Стали украшать цветами вазы и кубки, а головы гостей – венками; ели под сводом небес, в садах и рощах, в присутствии всех чудес природы.

К застольным удовольствиям стали добавлять чарующую музыку и звучание инструментов.

Так, на пиру царя феаков певец Фемий прославлял воинов былых времен и их подвиги[126].

Часто взоры сотрапезников услаждали плясуны, акробаты и мимы обоих полов в разнообразных нарядах, не мешая при этом вкусовым наслаждениям, по воздуху растекались дивные ароматы; доходило даже до того, что сотрапезники ублажали себя ничем не прикрытой красотой, – словом, ко всеобщему наслаждению были приобщены все чувства.

Я мог бы исписать многие страницы для доказательства того, что утверждаю. У меня тут наготове греческие, римские писатели, да и наши старинные хронисты – только копируй; но эти изыскания уже сделаны, так что у моей легковесной эрудиции будет мало заслуг, а посему для вящей достоверности я буду использовать то, что уже доказали другие, – этим правом я пользуюсь часто, за что читатель должен быть мне благодарен.

Века восемнадцатый и девятнадцатый

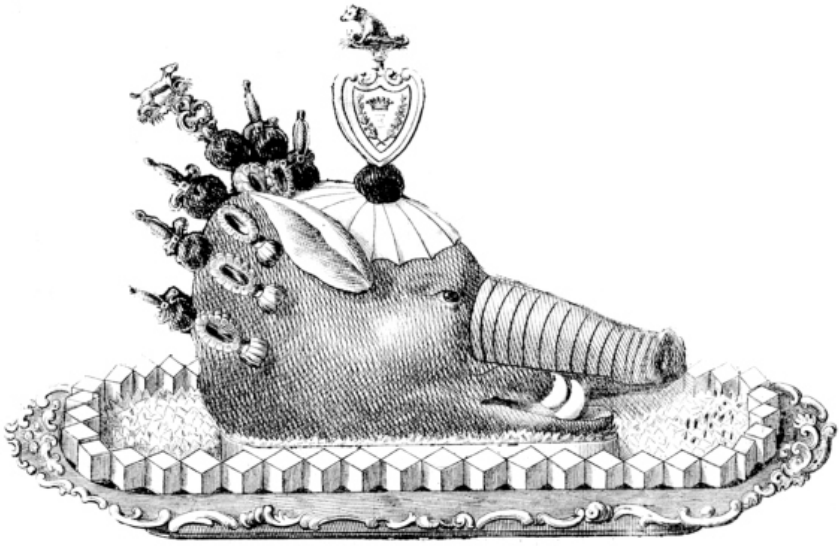
76. В силу некоторых обстоятельств мы более-менее освоили различные средства причисления к сонму блаженных, так что приобщили к нему еще и тех, кто прославил себя новыми открытиями.

Разумеется, деликатность наших нравов не позволила нам сохранить рвотные средства римлян[127]; но мы сделали лучше и достигли той же цели путем признанного хорошего вкуса.

Мы изобрели такие привлекательные кушанья, что они беспрестанно возбуждают аппетит, но при этом такие легкие, что доставляют наслаждение нёбу, почти не перегружая желудок. Сенека назвал бы их: Nubes esculentas (Съедобные облака).

Вообще-то, мы достигли таких гастрономических успехов, что, если бы необходимость заниматься делами не вынуждала нас встать из-за стола или если бы сюда не примешивалась потребность во сне, продолжительность наших трапез была бы почти бесконечной и мы не имели бы никаких точных ориентиров, чтобы определить время, которое могло пройти от первого глотка мадеры до последнего бокала пунша.

К тому же не надо думать, будто для обеспечения застольного удовольствия необходимы все эти аксессуары. Удовольствие испытывают почти в полной мере всякий раз, когда соблюдены четыре следующих условия: по меньшей мере сносный стол, хорошее вино, приятные сотрапезники, достаточное время.



Мне и самому нередко хотелось присутствовать именно на такой вот непритязательной трапезе – вроде той, что Гораций предназначал для соседа, зазывая его к себе, или для гостя, которого дурная погода вынуждала искать укрытия в его доме, а именно: хорошего цыпленка или козленка (наверняка довольно жирненького), а на десерт – виноград, орехи и фиги. Добавив сюда кувшин вина, изготовленного в консульство Манлия («O nata mecum consule Manlio»)[128] и беседу с этим чувственным поэтом, я, как мне кажется, поужинал бы как нельзя лучше.

120 *At mihi cùm longum post tempus venerat hospes*
Sive operum vacuo, longum conviva per imbrem
Vicinus, benè erat, non piscibus urbe petitis,
Sed pullo atque hsedo, tum pensilis uva secundas
Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu[129].

120 *Если же изредка гость приходил иль в свободное время*
Добрый сосед навещал, особливо в ненастную пору,
Я не столичною рыбою их угощал, но домашним
Или цыпленком или козленком. Кисть винограда,
Крупные фиги, орехи – вот что мой стол украшало.

(Гораций. Сатиры. Кн. II. Перевод М. Дмитриева)

Вот так еще вчера или завтра три пары друзей могли бы

полакомиться тушеной бараньей ножкой и почечной частью понтуазской телятины, оросив все это прозрачнейшим орлеанским или медокским вином и закончив вечер за непринужденной и исполненной очарования беседой, совершенно забыв, что бывают и более изысканные кушанья, и более умелые повара.

И наоборот, какими бы утонченным ни были блюда, какими бы роскошными ни были аксессуары, если вино плохое – не будет и застольного удовольствия; то же самое – если гости приглашены без разбора, физиономии унылые, а угощение проглочено второпях.

Краткий очерк

«Но, – спросит, быть может, нетерпеливый читатель, – как же в году милости Божией 1825-м должна быть устроена трапеза, чтобы удовлетворять всем условиям, доставляющим наивысшую степень застольных удовольствий?»

Сейчас я отвечу на этот вопрос. Сосредоточьтесь, читатели, и внемлите мне, ибо сама Гастерея, прекраснейшая из муз, вдохновляет меня; я буду изъясняться вразумительней, чем оракул, и мои наставления пребудут в веках.

«Пусть количество приглашенных не превышает дюжины, чтобы все могли принять участие в беседе.

Пусть они будут подобраны так, чтобы занятия у них были разными, а вкусы сходными и с такими точками соприкосновения, чтобы не было нужды прибегать к гнусной формальности представлений.

Пусть столовая зала будет прекрасно освещена, столовое серебро и фарфор блещут чистотой, а температура воздуха в помещении будет от тринадцати до шестнадцати градусов по шкале Реомюра.

Пусть мужчины будут остроумны без претенциозности, а женщины милы без излишнего кокетства[130].

Пусть блюда будут превосходно подобраны, но в ограниченном количестве; вина превосходны, каждое в своей категории.

Пусть подача блюд идет от более существенных к более легким, а вин – от более легких для питья к более ароматным.

Пусть сотрапезники едят умеренно, поскольку ужин – последнее дело дня, так что им следует вести себя подобно пассажирам, которые должны вместе прибыть к одной цели.

Пусть кофе будет горячим, а крепкие напитки придирчиво подобраны хозяином дома.

Пусть салон, в котором соберутся гости, будет достаточно просторным, чтобы можно было устроить партию в карты для тех, кто не может без этого обойтись, и чтобы при этом осталось еще довольно места для послеобеденных бесед.

Пусть после обеда гостей удержат приятности общения, и пусть их вновь оживит надежда на то, что вечер не обойдется еще без какого-нибудь добавочного удовольствия.

Пусть к чаю будет подано не слишком много угощений; пусть жаркое будет мастерски смазано жиром, а пунш тщательно приготовлен.

Пусть гости начнут расходиться не ранее одиннадцати часов, но чтобы к полуночи все уже были в своих постелях».

Тот, кто принимал участие в трапезе, отвечающей всем этим условиям, может гордиться, что присутствовал при своем собственном апофеозе, поскольку чем больше эти правила забывают или недооценивают, тем меньше получают удовольствия.

Я сказал, что застольные удовольствия – такие, какими я их охарактеризовал, – способны длиться довольно долго; и сейчас докажу это, дав правдивое и обстоятельное описание самой длинной трапезы, которая была в моей жизни; это конфетка, которую я кладу в рот читателю, дабы вознаградить его за снисходительность, которую он проявляет, с удовольствием читая меня.

Итак, вот оно.

Были у меня родственники, проживавшие на улице Бак в Париже: семейство, состоявшее из доктора семидесяти восьми лет, отставного капитана семидесяти шести лет и их сестры Жанетты семидесяти четырех. Порой я заходил их проведать, и они всегда принимали меня очень по-дружески.

– Черт побери! – сказал мне однажды доктор Дюбуа, привстав на цыпочки, чтобы хлопнуть меня по плечу. – Ты уже давно хвастаешься своими фондю (это яйца, смешанные с сыром), а потом умолкаешь, будто воды в рот набрал. Пора с этим покончить. Вот как-нибудь придем к тебе с капитаном отобедать, тогда и поглядим, что это такое.

(Было это, думаю, году в 1801-м, почему мне и врезалось в память это кокетство.)

– Приму вас с большой охотой, – ответил я, – и вы получите его во всей красе и славе, ибо я сам его приготовлю. Ваше предложение делает меня совершенно счастливым. Так что завтра в десять часов, по-военному[131].

В назначенный час явились оба моих гостя, свежевыбритые, тщательно причесанные, напудренные: два маленьких старичка

еще хоть куда и в хорошем самочувствии.

Они разулыбались от удовольствия, увидев накрытый стол, белоснежную скатерть, три прибора и перед каждым местом – по две дюжины устриц с золотым лоснящимся лимоном.

На обоих концах стола возвышалось по бутылке сотерна; они были тщательно вытерты, кроме пробок, которые определенным образом указывали, что вино туда налито давно.

Увы! На моих глазах почти исчезли эти устричные трапезы, некогда столь частые и веселые, где устриц глотали тысячами; они исчезли вместе с аббатами, которые всегда съедали их не меньше гросса[132], и кавалерами, которые на этом не останавливались. Я сожалею о них, но как философ: если уж время меняет правительства, то неужели оно не может сделать то же самое с простыми привычками!

После устриц, которых мы нашли на диво свежими, подали почки на вертеле, измельченную фуа-гра с трюфелями и наконец фондю.

Все ингредиенты были собраны в кастрюльке, которую принесли на стол вместе со спиртовой горелкой.

Я священнодействовал на поле битвы, а кузены не упускали из виду ни одно из моих движений.

Оба возбужденно вскрикивали, наблюдая за волшебством приготовления, и спрашивали у меня подробности рецепта, который я им пообещал, рассказав попутно пару анекдотов (возможно, читатель встретит их в другом месте книги).

После фондю настал черед сезонных фруктов и конфитюров, потом чашки настоящего кофе мокко, сваренного по способу Дюбеллуа, уже начинавшему приобретать известность, и наконец

двух видов ликеров, где спирт был для очистки, а эфирное масло для смягчения.

Когда трапеза закончилась, я предложил моим гостям немного прогуляться для моциона и для этого обойти мою квартиру, которая, конечно, далека от элегантности, но зато просторная и удобная и где мои друзья чувствуют себя тем лучше, что ее потолки и позолота относятся к середине царствования Людовика XV.

Я показал им оригинальный лепной эскиз к бюсту моей красивой кузины г-жи Рекамье работы Шинара[133] и ее же миниатюрный портрет кисти Огюстена[134]; старички были ими так очарованы, что доктор поцеловал портрет своими толстыми губами, а капитан позволил себе вольность по поводу бюста, за что я шлепнул его по рукам, потому что если бы все обожатели оригинала поступали так же, то эта грудь, столь сладострастно очерченная, вскоре пришла бы в такое же состояние, как и большой палец на ноге святого Петра в Риме, который паломники заметно укоротили своими беспрестанными поцелуями.

Затем я показал им несколько гипсовых слепков с работ лучших античных скульпторов, кое-какие не лишенные достоинств картины, мои охотничьи ружья, музыкальные инструменты и несколько прекрасных изданий, французских и иностранных.

В этом энциклопедическом путешествии они не забыли и мою кухню.

Я показал им экономичный котелок для варки, глубокую сковороду для жарки, вертеловерт с часовым механизмом и испаритель. Они изучали все это с дотошным любопытством, тем более удивляясь, что у них на кухне все делалось еще так, как во времена регентства.

Едва мы вернулись в гостиную, как пробило два часа.

– Проклятье! – воскликнул доктор. – Уже время обеда, да и сестра Жанетта нас ждет! Пора идти домой. Не то чтобы я очень хотел есть, но мне нужен мой суп. Это настолько старая привычка, что, когда я провожу день без супа, я говорю, как Тит: «Diem perdidi»[135].

– Дорогой доктор, – откликнулся я, – зачем идти так далеко, чтобы найти то, что у вас под рукой? Я сейчас же отправлю кого-нибудь к вашей кузине, чтобы предупредить ее, что вы останетесь здесь и доставите мне удовольствие, согласившись разделить со мной обед. Но будьте к нему снисходительны, ведь он не будет иметь всех достоинств экспромта, сделанного без спешки.

Братья переглянулись, словно совещаясь взглядами, после чего дали свое твердое согласие. Тогда я отправил *volante*[136] в

Сен-Жерменское предместье, затем дал распоряжение своему повару, и через некоторое, вполне умеренное, время, частью обойдясь собственными ресурсами, частью с помощью соседних рестораторов, нам подали скромный, но весьма неплохо приготовленный и аппетитный обед.

Для меня было большим удовольствием видеть, с каким хладнокровием и апломбом оба моих друга уселись, придвинулись к столу, развернули свои салфетки и приготовились действовать.

Они дважды испытали удивление: для них оказалось сюрпризом то, о чем я сам даже не подумал, по привычке велев подать им пармезан к супу, а после этого предложил рюмку сухой мадеры.

Это были два новшества, недавно завезенные князем Талейраном – первым из наших дипломатов, которому мы обязаны столькими тонкими и глубокими остротами; общественное внимание следило за ним с жадным интересом и когда он был в силе, и когда удалялся от дел.

Обед прошел очень хорошо как в своей существенной части, так и в обязательных принадлежностях, которые его сопровождали, и мои друзья внесли сюда столько же любезности, сколько и веселья.

После обеда я предложил сыграть партию в пикет, от чего они отказались и предпочли итальянское *far niente*[137], как сказал капитан, и мы расселись в кружок у камелька.

Несмотря на всю негу *far niente*, меня не оставляла одна мысль: ведь ничто не придает больше приятности беседе, нежели

какое-нибудь общее занятие, если оно поглощает все внимание; поэтому я предложил выпить чаю.

Чай был тогда непривычен для французов старой закваски; тем не менее мое предложение было принято. Я заварил его в их присутствии, и они выпили несколько чашек с тем бóльшим удовольствием, что всегда смотрели на него лишь как на лечебное снадобье.

Долгий опыт научил меня, что одна приятность влечет за собой другую, ведь, разок ступив на этот путь, уже трудно остановиться. Так что я в почти повелительном тоне заговорил о том, что нашу трапезу надо закончить чашей пунша.

«Да ты же меня прикончишь», – говорил доктор. «Допьяна нас напóите», – приговаривал капитан. Вместо ответа я громкими криками потребовал лимоны, сахар и ром.

Итак, я стал готовить пунш, а пока я был этим занят, нам поджаривали тосты – весьма тонкие, деликатно намазанные маслом и в меру посоленные.

На сей раз послышались протесты.

Кузены уверяли, что уже достаточно наелись и ни к чему не прикоснутся; но поскольку я знал о соблазнительности этой столь простой закуски, то ответил, что желаю лишь одного: чтобы тостов хватило. И верно, вскоре после этого капитан взял последний ломтик, и я поймал его проверяющий взгляд: не осталось ли еще и не сделают ли других, – что я немедленно приказал исполнить.

Время шло, мои настенные часы показывали уже больше восьми. «Бежим, – сказали мои гости, – надо же съесть листик салата с нашей бедной сестрой, которую мы не видели целый день».

Против этого я не имел возражений и, верный долгу гостеприимства по отношению к двум столь любезным старичкам,

проводил обоих до самой их кареты, и смотрел, как они уезжают.

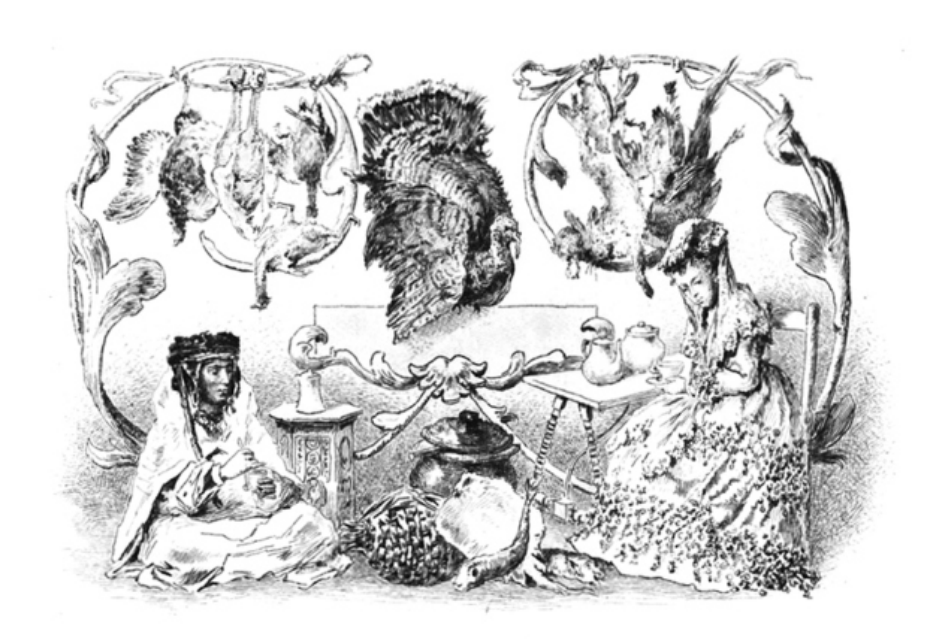
Быть может, меня спросят: а не проскользнула ли скука в какие-нибудь моменты этого столь долгого события?

Я отвечу отрицательно: внимание моих гостей было сначала удержано приготовлением фондю, затем путешествием по квартире, некоторыми новшествами за обедом, чаем и особенно пуншем, которого они никогда не пробовали.

Впрочем, доктору была известна подноготная всего Парижа с его родословными и анекдотами, а капитан провел часть своей жизни в Италии – то как военный, то как посланник при пармском дворе; да и сам я много где побывал, так что мы беседовали запросто и слушали друг друга с интересом. Большего и не нужно, чтобы время текло быстро и незаметно.

На следующий день я получил письмо от доктора, в котором он с любезной предупредительностью известил меня, что вчерашние маленькие излишества не причинили им ни малейшего вреда, даже наоборот, их сон был одним из самых счастливых, и они проснулись свежими, бодрыми и готовыми начать все сызнова.

Размышление XV
На охотничьем привале



77. Из всех жизненных обстоятельств, где предполагается прием пищи, одним из самых приятных, без сомнения, является охотничий привал; а из всех известных случаев приятного времяпрепровождения опять же именно охотничий привал может дольше всего продолжаться без малейшей скуки.

После нескольких часов ходьбы самый выносливый охотник нуждается в отдыхе; его лицо ласкал утренний ветерок, он при случае пускал в ход свою ловкость, солнце уже почти достигло высшей точки своего небесного пути, так что охотник останавливается на несколько часов не от чрезмерной усталости, но от того инстинктивного побуждения к остановке, которое предупреждает нас, что наша активность не может быть бесконечной.

Его манит к себе лиственная тень, расстилает ложе луговая трава, а лепет соседнего ручья так и приглашает положить в него флягу, предназначенную для утоления жажды[138].

Устроившись таким образом, он спокойно и с удовольствием достает хлебцы с золотистой корочкой, разворачивает холодного цыпленка, которого дружеская рука положила ему в котомку, и кладет все это рядом с куском грюйера или рокфора,

предназначенного заменить собою целый десерт.

И кстати, охотник не один, его сопровождает верное животное, нарочно сотворенное небом для человека, и, пока он так готовится, сидящий рядом пес с любовью смотрит на своего хозяина; взаимодействие перекрыло разделяющее их расстояние, теперь это два друга, и слуга счастлив и горд стать сотрапезником своего хозяина.

У обоих аппетит – совершенно неведомый людям светским и святошам, ибо первые никогда не дожидаются появления чувства голода, а вторые никогда не занимаются упражнениями, которые его порождают.

Наконец снедь поглощена с наслаждением, каждый получил свою долю, и все прошло спокойно, с соблюдением порядка.

Почему бы не дать им немного вздремнуть? Ведь полуденный час – время отдыха для всякого создания.

Эти удовольствия многократно умножаются, если их разделяют несколько друзей, ведь в таком случае снедь для более плотной трапезы приносят в военных сундучках, которые теперь используются в мирных целях. Охотники оживленно болтают о подвигах одного, промахах другого и о своих послеобеденных чаяниях.

А что было бы, если бы сюда прибыли внимательные слуги, которым доверены те посвященные Бахусу сосуды, где при помощи искусственного холода охлаждаются одновременно мадера, земляничный и ананасовый сок, дивные напитки и божественные кушанья, благодаря которым в наших венах заструится восхитительная прохлада, даруя всем нашим чувствам блаженство, неведомое профанам?[139]

И это еще отнюдь не предел волшебства.

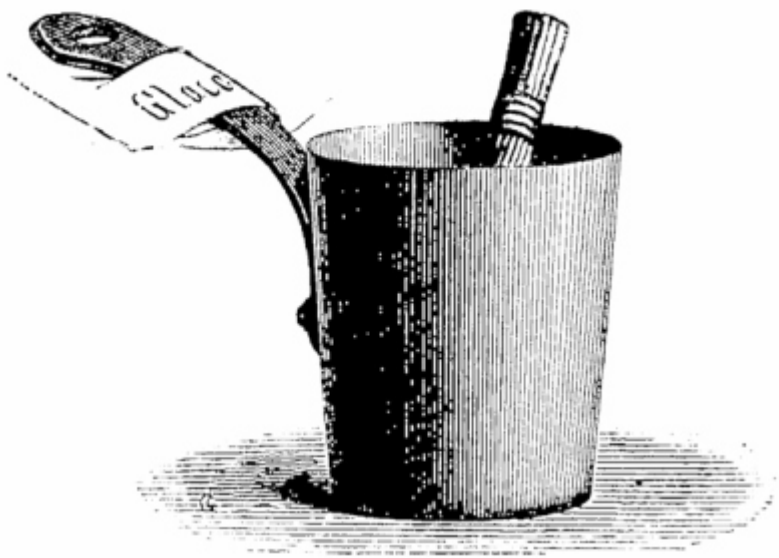
Дамы

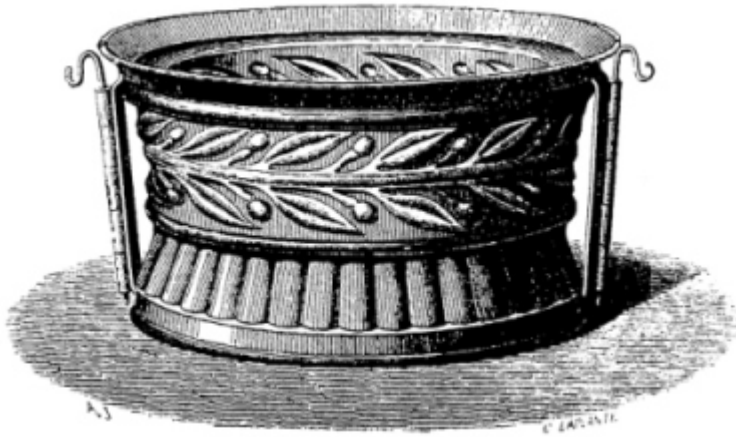
78. Бывают дни, когда мы приглашаем принять участие в наших забавах жен, сестер, кузин и их подруг.

И вот в назначенный час начинают прибывать легкие коляски и резвые лошади, несущие красавиц, перья и цветы. В туалетах этих дам есть что-то военное и кокетливое, и взгляду знатока время от времени удается рассмотреть даже тех из них, кто лишь по воле случая не оказался на виду.

Вскоре бока колясок приоткрываются, позволяя заметить сокровища Перигора, чудеса Страсбурга, лакомства от Ашара и все движимое, что только можно найти в самых затейливых гастрономических лабораториях.

Не забыто и про пылкое шампанское, которое колышется и искрится в руке красотки; все садятся на траву, едят, взлетают пробки, присутствующие болтают, смеются, шутят всласть, ведь вместо гостиной тут – весь окружающий мир, а источник освещения – само солнце. Впрочем, аппетит, этот дар небес, придает трапезе живость, неведомую в закрытых помещениях, как бы те ни были разукрашены.





Форма для паштета

Тем не менее, поскольку все это должно закончиться, старейшина подает знак; мужчины берут ружья, дамы – свои шляпки. Все говорят друг другу «до свидания», и красавицы упархивают, чтобы снова появиться лишь на исходе дня.

Вот что я видел в высших классах общества, куда изливает свои воды Пактол[140], хотя все это вовсе не обязательно.

Я охотился в самом сердце Франции, в глубинке департаментов, и видел там, как на охотничьи привалы приезжают очаровательные женщины, молодые, сияющие свежестью особы, одни в открытых колясках, другие в скромных двуколках или просто на осликах, составляющих славу и богатство обитателей Монморанси; я видел, как эти дамы первыми смеются над неказистостью своих транспортных средств, видел, как они, усевшись на лужайке, раскладывают индейку в прозрачном желе, домашний паштет и совсем готовый салат, который остается только перемешать; видел, как они, легконогие, танцуют вокруг бивачного костра, разожженного по такому случаю; я принимал участие в их играх и шалостях, сопровождающих эту кочевую трапезу, и совершенно уверен, что и без особой роскоши можно ощутить не меньше очарования, не меньше веселости и получить не меньше удовольствия.

Эх! Почему бы на прощание не обменяться парой поцелуев с королем охоты, ибо он в блеске своей славы, и с неудачником, ибо он несчастен, да и с другими, чтобы никто не ревновал? При расставании обычай это разрешает, это не только позволено, но даже предписано.

Друзья мои! Вы – благоразумные охотники, что основательно целятся, метко стреляют и предусмотрительно заботятся о заполнении корзин для дичи еще до прибытия дам, ведь из опыта

известно, что после их отъезда охота редко бывает плодотворной.

Люди теряются в догадках, пытаясь объяснить, почему так происходит. Одни приписывают это работе пищеварения, из-за чего все чувствуют себя несколько отяжелевшими, другие – рассеянному вниманию, которое никак не удается сосредоточить; третьи – откровенным разговорам, из-за которых может возникнуть желание поскорее вернуться.

Что касается нас,

чей взор и в глубине сердец читать способен,

то мы полагаем, что поскольку дамы еще пребывают на заре своих лет, а охотники – материя легковоспламенимая, то нет никакой возможности, чтобы между обоими полами не проскочила эротическая искра, которая пугает стыдливую Диану-охотницу, – вот она в своем неудовольствии и лишает ослушников своих милостей на весь остаток дня.

Мы говорим «на весь остаток дня», ибо история Эндимиона[141] сообщает нам, что после захода солнца богиня уже не так сурова (смотри картину Жироде[142]).

Охотничьи привалы – девственная материя, и мы лишь слегка ее коснулись; она могла бы стать темой столь же занимательного, сколь и поучительного исследования. Завещаем ее умному читателю, который захочет этим заняться.

Размышление XVI
О пищеварении

79. «Живут не тем, что едят, – гласит старая пословица, – а тем, что переваривают».

Получается, для того, чтобы жить, надо переваривать, и эта необходимость подчиняет своей власти и бедного и богатого, и пастуха и короля.

Но как же мало они знают о том, как происходит пищеварение!

Большинство подобны г-ну Журдену[143], который говорил прозой, не подозревая об этом; и именно для них я набрасываю вкратце общедоступную историю пищеварения, ибо убежден: г-н Журден сделался гораздо довольнее, когда философ уверил его, что все сказанное им было прозой.

Чтобы познать пищеварение в целом, надо изучить, что ему предшествует, а также его последствия.

Прием пищи

80. Аппетит, голод и жажда предупреждают нас, что тело нуждается в подкреплении, и боль, этот универсальный сигнализатор, незамедлительно начинает мучить нас, если мы не

хотим подчиниться.

В этом случае требуется что-нибудь съесть и выпить, это и есть прием пищи – операция, которая начинается в тот момент, когда пища поступает в рот, и завершается, когда она попадает в пищевод[144].

На этом отрезке пути, всего-то в несколько дюймов, много чего происходит.

Зубы измельчают твердую пищу; всякого рода железы, устилающие ротовую полость, увлажняют ее, язык ее перелопачивает, после чего прижимает к нёбу, чтобы выжать из нее сок и просмаковать вкус; выполняя эту функцию, язык лепит из прожеванной пищи комок, затем, упираясь в нижнюю челюсть, выгибается посредине, чтобы у его корня образовался скат, по которому пищевой комок проталкивается в заднюю часть рта, к зеву, а тот, в свой черед сокращаясь, пропускает его в пищевод, чье перистальтическое движение направляет его в желудок.

За обработанным таким образом пищевым комком следует второй; тем же путем следуют и поглощенные в промежутках напитки; глотание продолжается, пока тот же инстинкт, который вызвал прием пищи, не предупредит нас, что с этим пора заканчивать. Однако редко бывает, чтобы приказание выполнялось немедленно, ибо одна из привилегий рода человеческого – пить, не испытывая жажды, а при современном состоянии гастрономического искусства повара вполне научились заставлять нас и есть, не испытывая голода.

Таким непростым путем каждый проглоченный кусок достигает желудка, избегнув двух опасностей.

Первая – это попадание в хоаны, задние носовые отверстия, но, к счастью, этому препятствует опускание мягкого нёба, а также устройство зева.

Вторая опасность – попадание в дыхательное горло (трахею), над которой проходит вся наша пища, – вот это было бы гораздо серьезнее, поскольку, как только в трахею попадает постороннее тело, начинается конвульсивный кашель, который закончится не раньше, чем помеха будет исторгнута вон.

Однако посредством восхитительного механизма голосовая щель при глотании сжимается и запирается с помощью надгортанника, который ее накрывает, а руководит всем определенный инстинкт, вынуждающий нас не дышать во время глотания. Итак, в целом можно сказать, что, несмотря на мудреное устройство, пища довольно легко попадает в желудок, где действие нашей воли заканчивается и начинается, собственно говоря, переваривание пищи.

Работа желудка

81. Пищеварение – совершенно механический процесс, и пищеварительный аппарат можно рассматривать как некую мельницу, снабженную различными ситами, действие которых состоит в том, чтобы извлекать из пищи все то, что способно восстановить силы нашего организма, и удалять жмыхи, остатки веществ, уже лишенных своих анимализирующих[145] соков.

Люди долго и бурно спорили о том, каким образом происходит пищеварение в желудке, осуществляется ли оно посредством внутренней варки, вызревания, брожения, разложения – желудочного, химического или жизненно неизбежного и т. д.

Тут можно найти всего понемногу, а ошибкой было бы приписать действию одного-единственного фактора результат многих, неизбежно связанных между собою причин.

Действительно, пропитанная всеми жидкостями, которые выделяются в ротовой полости и пищеводе, пища достигает желудка, где ее начинает обрабатывать желудочный сок, которым тот всегда полон; в течение нескольких часов она подвергается тепловому воздействию в 30 градусов по шкале Реомюра, проходит через различные сита и перемешивается посредством органической деятельности желудка, которая из-за ее присутствия усиливается. Благодаря этому взаимопроникновению различные ее части воздействуют друг на друга, так что брожение становится неизбежным, ибо ему подвержены подавляющее большинство питательных веществ.

Вследствие всех этих операций вырабатывается хилус (млечный сок), и первым подвергается обработке тот питательный слой, который непосредственно с ним соприкасается; он проходит через пилор (привратник желудка) и попадает в кишечник, его сменяет другой, и так далее, пока в желудке ничего не останется: он пустеет, так сказать, по кускам, точно так же как наполнился.

Пилор (привратник желудка) – это своего рода телесная воронка, которая служит для сообщения между желудком и кишечником; он устроен таким образом, чтобы пища не могла подняться обратно, по крайней мере он должен ей это сильно затруднить.

Иногда этот важный внутренний орган закупоривается, и тогда человек умирает от голода после долгих и ужасных мучений. Отдел кишечника, в который питательные вещества попадают по выходе из пилора, – это двенадцатиперстная кишка; названа она так потому, что длиной в двенадцать пальцев. Хилус

(млечный сок), попавший в двенадцатиперстную кишку, смешивается там с желчью и поджелудочным соком, теряя при этом свой сероватый цвет и кислоту, окрашивается желтым и начинает приобретать фекальный запах, который всегда усугубляется по мере продвижения к прямой кишке. Поскольку различные элементы, оказавшиеся в этой смеси, взаимно воздействуют друг на друга, то имеющийся там хилус, вероятно, способствует образованию соответствующих газов.

Импульсивное органическое движение, которое выталкивает хилус из желудка, продолжает гнать его к тонким кишкам; там хилус, который по пути всасывается предназначенными для этого органами, высвобождается и попадает в печень, чтобы смешаться с кровью, которую та освежает и восполняет потери, причиненные всасыванием со стороны жизненно необходимых органов, а также транспираторными выделениями.

Анатомическая фигура, демонстрирующая пищеварительную систему. Адриан ван де Шпигель и Джулио Кассиери. Атлас. Венеция, 1627

Довольно трудно объяснить, как хилус, который является

беловатой, почти безвкусной жидкостью без запаха, выделяется из массы, у которой и цвет, и запах должны быть очень выраженными.

Как бы то ни было, похоже, что истинной целью пищеварения является извлечение хилуса, и, как только он присоединяется к циркуляции, индивид сразу чувствует увеличение жизненной силы и проникается внутренней убежденностью, что потери восполнены.

Усвоение жидкостей гораздо менее сложно, чем переваривание твердой пищи, и может быть изложено всего в нескольких словах.

Питательная часть, которая находится во взвешенном состоянии, отделяется, соединяется с хилусом и вместе с ним испытывает все дальнейшие преобразования.

Жидкая же часть всасывается стенками желудка и запускается в циркуляцию; далее она переносится по почечным артериям к почкам, которые ее фильтруют и обрабатывают, после чего она посредством мочеточников[146] доставляется в виде мочи в мочевой пузырь.

Доставленная в этот последний резервуар, который запирается мышцей-сфинктером, моча задерживается там ненадолго; ее возбуждающее действие порождает определенную потребность высвободить ее оттуда, и вскоре волевое сжатие выпускает ее на свободу через ирригационные каналы, которые всем известны, но которые не принято называть.

Пищеварение в чистом виде длится по-разному, больше или меньше времени, в зависимости от физиологических особенностей отдельных людей. Тем не менее можно установить его среднюю продолжительность в семь часов, то есть немногим более трех часов на желудок, остальное время – на путь до прямой кишки.

Отныне при помощи этого краткого очерка, материал для которого я извлек из трудов лучших авторов, очистив его от анатомической сухости и научных абстракций, мои читатели смогут судить о том, где будет пребывать их последняя трапеза, а именно: первые три часа в желудке, потом она будет проходить через кишечник, пока наконец после семи-восьми часов ожидания в прямой кишке не настанет момент ее удаления из организма.

Влияние пищеварения

82. Из всех процессов, происходящих в организме человека, пищеварение сильнее всего влияет на его моральное состояние.

Это утверждение никого не должно удивлять, ибо

невозможно, чтобы дело обстояло иначе.

Из первооснов простейшей психологии нам известно, что душу можно впечатлить лишь при посредстве подвластных ей органов, которые устанавливают ее отношения с внешними объектами; отсюда следует, что, если эти органы плохо сохранились, плохо восстановились или раздражены, это состояние деградации неизбежно оказывает влияние и на ощущения, которые при случае тоже становятся посредниками интеллектуальных операций.

Именно то, как обычно происходит и особенно как заканчивается пищеварение, чаще всего и делает нас унылыми или веселыми, неразговорчивыми или словоохотливыми, угрюмыми или меланхоличными, притом что сами мы не осознаем причины этого, а главное – не способны изменить свое настроение.

В этом отношении весь цивилизованный род людской можно разделить на три большие категории: упорядоченные, сдержанные, расслабленные.

Из опыта известно, что все те, кто оказался в каждой из этих категорий, не только имеют схожие природные предрасположенности и общие естественные наклонности, но еще и сходным образом выполняют задачи, которые случай возлагал на них в течение жизни.

Поясню на примере, взяв его из пространной области литературы. Я полагаю, что чаще всего именно желудок диктует литераторам выбор жанра.

С этой точки зрения комические поэты должны быть среди упорядоченных, трагические – среди сдержанных, а элегические и пасторальные – среди расслабленных; отсюда следует, что самого слезливого поэта отделяет от самого комического лишь некий пищеварительный градус.

Судя о храбрости именно на основании этого принципа, в те времена, когда принц Евгений Савойский причинял величайшее зло Франции, кто-то из придворных Людовика XIV воскликнул: «О! Если бы я мог наслать на него недельный понос! Я превратил бы его в величайшего за…нца Европы!»

«Поспешим бросить в бой наших солдат, – говаривал некий английский генерал, – пока у них желудок еще набит мясом».

Пищеварение у молодых людей часто сопровождается легкой дрожью, а у стариков довольно сильной сонливостью.

В первом случае природа убирает тепло с поверхностей, чтобы использовать его в своей внутренней лаборатории; во втором – ослабленной возрастом силы уже не хватает и для работы пищеварения, и для возбуждения чувств.

В первые моменты пищеварения опасно предаваться умственному труду, еще опаснее в этом смысле эротические наслаждения. Мощное течение в сторону столичных кладбищ каждый год уносит туда сотни мужчин, которые, хорошо пообедав, а порой даже слишком хорошо пообедав, не сумели вовремя закрыть глаза и заткнуть себе уши.

В этом наблюдении содержится предостережение даже для молодежи, которой все нипочем, совет для зрелых мужчин, забывающих, что время никогда не стоит на месте, и уголовная кара для тех, кто оказался не с той стороны пятидесятилетнего рубежа (*on the wrong side of fifty*).

Некоторые люди бывают раздражительны все то время, пока у них длится пищеварение; не стоит в этот момент подсовывать им проекты или просить их о снисхождении.

К их числу относился маршал Огро: в первый час после обеда он буквально истреблял все вокруг – и друзей и врагов.

Однажды я сам слышал, как он говорил, что в армии есть два человека, которых он как генерал-аншеф всегда волен расстрелять, а именно: главный комиссар-распорядитель и начальник его штаба. Присутствовали оба; генерал Шерен ответил мягко, но остроумно; распорядитель не ответил ничего, хотя, возможно, что-то при этом подумал.

Я был в то время прикомандирован к его штабу, так что мой прибор всегда держали на столе; но я редко приходил, остерегаясь этих периодически налетавших шквалов и не желая, чтобы одно лишнее слово отправило меня томиться в тюрьму.

С тех пор я часто встречал его в Париже, и поскольку он непременно высказывал мне сожаление, что не видит меня чаще, то я не стал скрывать от него причину. Мы вместе над этим посмеялись; однако он почти признался мне, что я был не так уж и не прав.

А в те времена мы стояли в Оффенбурге, и в штабе жаловались, что нам не подают ни дичи, ни рыбы.

Эта жалоба была обоснованна, ибо таково общепринятое правило: так уж повелось, что победители должны получать хороший стол за счет побежденных. Поэтому я в тот же день написал местному лесничему весьма вежливое письмо, указав ему на недуг и прописав лекарство.

Лесничий оказался старым солдафоном, длинным, сухопарым и чернявым, он терпеть нас не мог и не жаловал из опасения, как бы мы всерьез не обосновались на его территории. Так что его ответ был почти отрицательным и полным уклончивых отговорок. Дескать, лесники разбежались из страха перед нашими солдатами, рыбаки перестали подчиняться, воды слишком

вздулись и т. д. и т. д.

Эти столь уважительные причины я оспаривать не стал, но отправил к нему на постой десять гренадеров, чтобы он поселил их у себя и кормил вволю до нового приказа, то есть на срок совершенно неопределенный.

Правильно назначенное лекарство немедленно возымело свое действие: на следующий же день с самого раннего утра к нам прибыла богато нагруженная повозка; лесники наверняка вернулись, а рыбаки стали послушны, поскольку нам доставили столько дичи и рыбы, что мы могли бы пировать больше недели: косули, вальдшнепы, карпы, щуки – это было сущее благословение.

Получив это искупительное подношение, я избавил незадачливого блюстителя лесов и вод от его гостей. Он явился нас проведать; я сделал ему внушение, и в течение всего оставшегося времени, что нам довелось провести в том краю, мы не могли нарадоваться на его поведение.

Размышление XVII
Об отдыхе

83. Человек не создан для безостановочной деятельности; природа пожелала сделать его существование прерывистым, поэтому время от времени он вынужденно перестает воспринимать действительность. Периоды его активности могут увеличиваться, варьируясь в зависимости от природы ощущений, которые ему приходится испытывать, однако сама непрерывность жизни приводит его к тому, чтобы желать отдыха. Отдых ведет ко сну, а сон порождает сновидения.

Здесь мы подходим к последним рубежам человеческого, потому что спящий человек уже не является общественным существом; закон его все еще защищает, но более им не повелевает.

И здесь же мне естественным образом вспоминается довольно странный случай, рассказанный доном Дюаже, который некогда был приором картезианской обители Пьер-Шатель.

Дон Дюаже происходил из очень хорошего гасконского рода и отлично прослужил двадцать лет пехотным капитаном, став кавалером ордена Людовика Святого. Я ни за кем не знаю более кроткой набожности и более приятного умения вести беседу.

«У нас в […], – рассказывал он мне, – где я приорствовал еще до того, как перевелся в Пьер-Шатель, был один монах меланхолического склада и мрачноватого характера, известный своим сомнамбулизмом.

Порой во время приступов он выходил из своей кельи и самостоятельно возвращался обратно; а бывало, что мог заблудиться, и тогда приходилось его искать. Поначалу консультировались у врачей, давали ему кое-какие лекарства, но затем, поскольку рецидивы становились все реже, перестали им заниматься.

И вот как-то вечером, когда я засиделся допоздна в своем кабинете, занятый изучением некоторых бумаг, вдруг послышалось, как кто-то открыл дверь, ключ от которой я почти никогда не вынимаю, и тотчас же вошел этот монах – в состоянии абсолютного сомнамбулизма.

Глаза у него были открыты, но неподвижны, одет он был только в длинную рубаху, в которой должен был лечь спать, и держал в руке большой нож.

Он двинулся прямиком к моей постели, местонахождение которой было ему известно, и, похоже, проверил, пощупав рукой, действительно ли я там нахожусь, после чего нанес три сильных удара, настолько сильных, что, пробив одеяло, лезвие глубоко вонзилось в матрас, вернее, в циновку, которая мне его заменяла.

Когда он проходил мимо меня, у него было напряженное лицо и насупленные брови. А когда он обернулся после того, как нанес удар, я заметил, что лицо у него расслабилось, выражая нечто похожее на удовлетворение.

Яркий свет двух ламп, стоявших на моем письменном столе, не произвел на его глаза никакого впечатления, и он ушел так же, как пришел, тихонько открывая и закрывая две двери на пути в мои покои, и вскоре я удостоверился, что он преспокойно удалился прямо к себе в келью.

Можете себе представить, – продолжал приор, – в каком состоянии я находился во время этого ужасного явления. Меня била дрожь при мысли об опасности, которой я только что избежал, и я возблагодарил Провидение; однако мое волнение было таково, что мне не удавалось сомкнуть глаза весь остаток ночи.

Наутро я велел позвать лунатика к себе и спокойно спросил у него, что ему снилось этой ночью.

Услыхав мой вопрос, он смутился.

– Отец мой, – ответил он мне, – я видел такой странный сон, что мне в самом деле неловко его вам пересказывать: быть может, это козни демона и…

– Говорите, приказываю вам, – отозвался я, – сны от нашей воли не зависят, это всего лишь иллюзия. Так что говорите начистоту.

– Отец мой, – сказал он тогда, – едва я лег, как мне

приснилось, что вы убили мою мать и ее окровавленная тень явилась мне, требуя мести. При виде этого меня охватила такая ярость, что я как одержимый ринулся в ваши покои и, найдя вас на постели, зарезал вас. Вскоре я проснулся весь в поту, ненавидя себя за это покушение, но потом возблагодарил Бога за то, что столь страшное преступление не совершилось…

– Оно совершилось более, чем вы думаете, – сказал я серьезно и спокойно.

И рассказал ему, что произошло, показав следы ударов, которые, как ему казалось, он мне нанес.

При виде этого он упал к моим ногам весь в слезах, стеная от невольного несчастья, которое, как он думал, случилось по его вине, и умоляя о наказании, каковому я, по его мысли, должен был его подвергнуть.

– Нет, ни в коем случае! – воскликнул я. – Я вовсе не собираюсь вас наказывать за этот невольный поступок; но отныне вы освобождаетесь от присутствия на ночных богослужениях, и предупреждаю, что ваша келья будет закрываться снаружи сразу после ужина и откроется она только для того, чтобы дать вам возможность прийти на мессу, которая служится с восходом солнца».

Если бы в этих обстоятельствах, в которых приор уцелел только чудом, он все-таки был убит, монаха-лунатика не подвергли бы наказанию, потому что с его стороны это убийство было бы непредумышленным.

Время отдыха

84. Всеобщие законы, предписанные планете, где мы обитаем, непременно должны были повлиять на образ жизни человеческого рода. Чередование дня и ночи, которое чувствуется на всей земле с некоторыми вариациями, хотя в результате одно с другим взаимно уравновешивается, вполне естественно указывает нам как время активности, так и время отдыха; но возможно, что ход нашей жизни был бы совсем другим, если бы нам достался один лишь бесконечный день.

Как бы то ни было, после того, как человек в течение некоторого времени наслаждался всей полнотой своей жизни, наступает момент, когда он более не может продолжать в том же духе; его восприимчивость постепенно слабеет, чувства притупляются, органы отказываются от того, к чему еще недавно сами призывали с большим пылом, душа пресыщена ощущениями – значит пришло время отдыха.

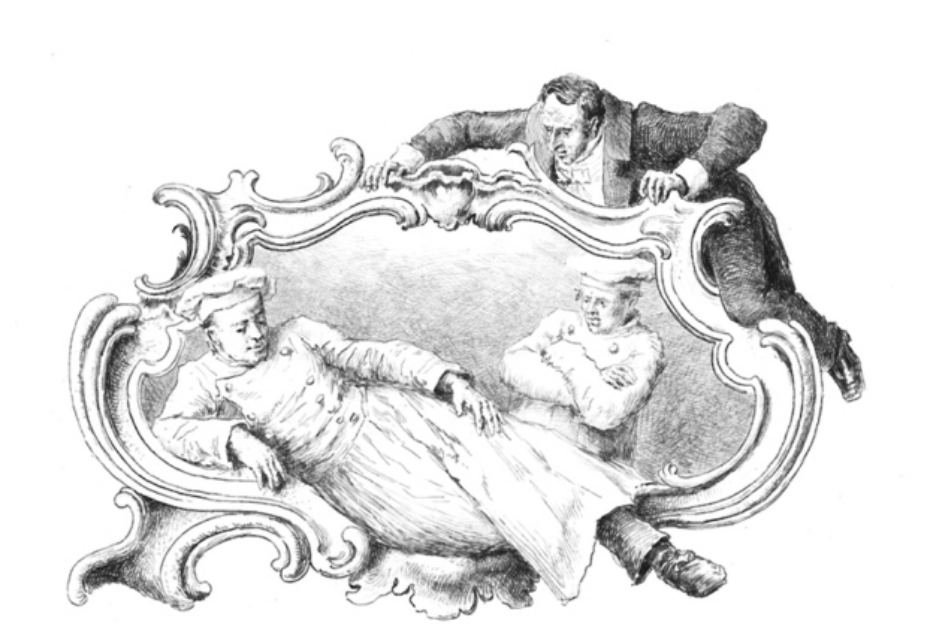
Нетрудно заметить, что мы рассматриваем человека

общественного в окружении всех средств и благ развитой цивилизации, ибо потребность в отдыхе гораздо скорее и чаще наступает у того, кто устает от прилежного труда в своем кабинете, в мастерской, в путешествии, на войне, на охоте или где бы то ни было еще.

К отдыху, как и ко всем прочим охранительным действиям, природа, эта на диво заботливая мать, добавила также большое удовольствие.

Отдыхающий человек испытывает блаженство – столь же всеобъемлющее, сколь и трудноопределимое; он чувствует, как его руки падают под собственным весом, все мышцы его тела расслабляются, мозг освежается; его чувства спокойны, все ощущения сглажены; он ничего более не желает, не размышляет; легкая дымка заволакивает его глаза. Еще несколько мгновений – и он уснет.

Размышление XVIII
О сне



85. Хотя некоторые люди устроены особым образом и о них с натяжкой можно сказать, что они совсем не спят, однако общеизвестна истина, что сон – потребность столь же властная, как голод и жажда. Часовые в армейском авангарде часто засыпают, несмотря на табак, который они то и дело сыплют себе в глаза; а Пишегрю[147], преследуемый полицией Наполеона, заплатил 30 тысяч франков за ночь сна, во время которой и был выдан.

Определение

86. Сон является тем состоянием оцепенения, в котором человек, отделенный от внешних предметов вынужденной бездеятельностью своих чувств, живет всего лишь механической жизнью.

У сна, как и у ночи, имеются два периода сумерек – предшествующий и последующий, после заката и перед восходом, из которых первый ведет к полной инертности, а второй возвращает к активной жизни.

Попробуем рассмотреть эти различные явления.

В тот момент, когда начинается сон, органы чувств мало-помалу впадают в бездействие: сначала вкус, потом зрение и обоняние; слух еще бодрствует, да и осязание тоже – для того, чтобы предупредить нас с помощью боли об опасности, которой может подвергнуться тело.

Сну всегда предшествует более-менее сладостное ощущение неги: тело впадает в него с удовольствием благодаря уверенности в быстром восстановлении сил, душа отдается ему с доверием и в надежде, что средства жизнедеятельности получат подкрепление.

Ошибочно сравнивать это столь положительное ощущение со смертью вслед за многими видными учеными, которые именно так и оценивают сон; смерти все наши живые существа противятся изо всех сил, и ее приход отмечен такими своеобразными симптомами, что внушают ужас даже животным.

Как и все прочие наслаждения, сон может становиться страстью, ибо попадаются люди, спящие три четверти своей жизни; и тогда, подобно всем прочим неуемным страстям, это приводит к пагубным последствиям, в данном случае к лени, полнейшему безразличию, слабости, отупению и смерти.

Салернская школа[148] отводила на сон лишь семь часов, без различия возраста и пола. Это предписание слишком сурово; детям надо предоставлять что-либо по их потребностям, а женщинам – из снисходительности; но одно не подлежит сомнению: когда в постели проводят больше десяти часов, это явное излишество.

В первые моменты сумеречного сна воля еще сохраняется: еще можно проснуться, да и зрение еще не утратило свою силу. «Non omnibus dormio»[149], – говорил Меценат, и в этом состоянии не один муж обрел досадную уверенность. Еще рождаются некоторые мысли, но они бессвязны; мерещится какое-то неясное свечение; кажется, будто мелькают какие-то смутные, призрачные фигуры. Это состояние длится недолго, и вскоре все исчезает, прекращается всякое колыхание, и человек проваливается в глубочайший сон.

Что делает душа в это время? Живет сама по себе. Она как кормчий во время штиля, как зеркало темной ночью, как лютня, которой никто не касается, – ждет новых впечатлений.

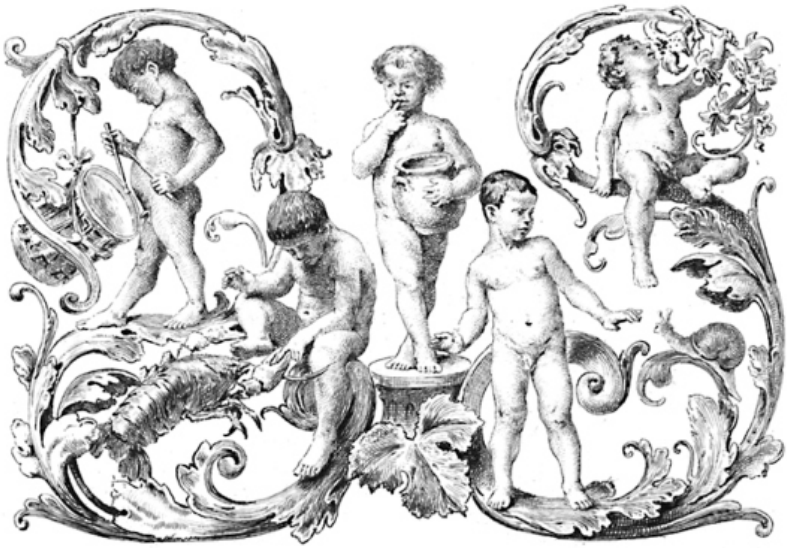
Тем не менее некоторые психологи, и среди прочих граф Редерн, утверждают, что душа никогда не перестает бодрствовать, и этот последний приводит в качестве доказательства, что всякий человек, которого внезапно будят во время его первого сна, испытывает такое ощущение, будто его отрывают от какого-то важного дела, которым он был поглощен.

Это наблюдение небезосновательно и заслуживает

тщательной проверки.

Вдобавок это состояние полного небытия длится недолго (почти никогда не превышает пяти-шести часов), после чего потери мало-помалу восполняются, вновь рождается смутное ощущение возврата к жизни, и спящий переходит в царство сновидений.

Размышление XIX
О сновидениях



Сновидения – это впечатления одностороннего действия, которые проникают в душу без помощи внешних факторов.

Это хоть и обыденные, но в то же время необычайные явления, и мы мало что о них знаем.

Повинны в этом ученые, еще не предоставившие нам достаточного количества наблюдений. Необходимая помощь придет со временем, когда двойственная природа человека будет лучше изучена.

При современном состоянии науки должно считаться установленным, что существует некий флюид, мощный и всепроникающий, который передает в мозг полученные чувствами впечатления, и благодаря возбуждению, вызванному этими впечатлениями, у нас рождаются мысли.

Абсолютный сон вызывается истончением и ослаблением этого флюида.

Надобно полагать, что усилия по перевариванию и усвоению пищи, которые отнюдь не прекращаются во время сна, восстанавливают эту потерю, так что при наступлении момента, когда человек уже имеет все необходимое для действия, он еще недостаточно возбужден внешними факторами.

Тогда нервный флюид, подвижный по своей природе, переносится в мозг по нервным каналам; он проникает в те же места и по тем же следам, а проходя тем же путем, должен неизбежно производить те же действия, хотя и с меньшей интенсивностью.

Мне кажется, что причину этой разницы легко уловить. Когда бодрствующий человек впечатлен неким внешним объектом, он получает от него точное, непосредственное и безусловное ощущение; орган весь целиком находится в движении. Когда же, напротив, то же самое впечатление передается человеку во время его сна, тогда задействована только остаточная часть нервов, ощущение обязательно должно быть менее живым и менее верным; а для того, чтобы нас лучше поняли, мы говорим, что бодрствующий человек получает сотрясение всего органа, а человек спящий – только колыхание той его части, что соседствует с мозгом.

Тем не менее известно, что в эротических снах природа достигает своей цели почти так же, как при бодрствовании, но эта разница рождается из самого различия органов, поскольку половое влечение нуждается только в возбуждении, каким бы оно ни было, и каждый пол несет в себе все необходимое для совершения акта, к которому его предназначила природа.

Какие исследования необходимо произвести

87. Итак, когда нервный флюид устремляется в мозг, он всегда проникает туда по каналам, предназначенным для задействования какого-либо из наших чувств, и вот почему он пробуждает там определенные ощущения или цепочки тех или иных мыслей, более предпочтительных, нежели другие. Таким образом, когда задет зрительный нерв, нам кажется, будто мы видим; когда задет слуховой – будто слышим и т. д. И отметим здесь одну по меньшей мере странную особенность: очень редко бывает, чтобы ощущение, которое мы испытываем во сне, относилось ко вкусу и к обонянию; когда нам снится сон о цветнике или о лугах, мы видим цветы, не чувствуя их запаха, а если во сне участвуем в трапезе, то видим блюда, не наслаждаясь их вкусом.

Это была бы работа, достойная самых сведущих ученых: раскрыть тайну, почему два наших чувства вовсе не производят впечатления на душу во время сна, тогда как четыре других пользуются почти всей своей силой. Я не знаю ни одного психолога, который занимался бы этим.

Заметим также, что чем глубже эмоции, которые мы

испытываем во сне, тем большую силу они имеют. Так, даже самые чувственные наши мысли – сущий пустяк по сравнению со страхом, который мы испытываем, видя во сне, что теряем дорогого ребенка или что нас собираются повесить.

В таком случае можно проснуться, обливаясь потом или слезами.

Природа сновидений

88. Какими бы странными ни были мысли и представления, которые порой смущают нас во сне, все же, присмотревшись к ним внимательней, мы увидим, что это всего лишь воспоминания или сочетания воспоминаний. Я хочу сказать, что сны – всего лишь память чувств.

Стало быть, их странность состоит лишь в том, что необычно само соединение этих идей, потому что оно свободно от законов хронологии, условностей и времени; таким образом, если хорошенько разобраться, никто никогда не видел во сне того, что прежде было ему совсем неизвестно.

Нас не удивит странность наших сновидений, если мы поразмыслим над тем, что, когда человек бодрствует, четыре силы следят друг за другом и взаимно друг друга поправляют, а именно: зрение, слух, осязание и память; когда же он спит, каждое чувство пользуется исключительно своими собственными ресурсами.

Мне хочется сравнить оба эти состояния мозга с фортепьяно, за которым сидит пианист и забавы ради рассеянно пробегает пальцами по клавишам, словно припоминая какую-то смутную мелодию, хотя мог бы внести в свою игру полную гармонию, если бы задействовал все свои средства. Это сравнение можно было бы развить гораздо дальше, добавив, что размышление для идей – то же самое, что гармония для звуков, и что некоторые идеи содержат в себе другие, так же как главный звук содержит в себе другие звуки, вторичные по отношению к нему, и т. д. и т. д.

Система доктора Галля

89. Мало-помалу увлекшись темой, отнюдь не лишенной привлекательности, я наконец подобрался к системе доктора Галля, который пропагандирует и защищает представление о многообразии органов мозга.

Стало быть, мне не следует ни двигаться дальше, ни заступать за границы, которые я сам себе определил; и все же из любви к науке, коей, как читатель мог заметить, я далеко не

чужд, я не могу удержаться и приведу здесь два тщательно сделанных мною наблюдения, на которые можно положиться тем более, что среди читателей найдется немало людей, способных засвидетельствовать их правдивость.

Наблюдение первое

Году в 1790-м жил в деревне Жеврен, неподалеку от Белле, один чрезвычайно хитрый делец по имени Ландо, сколотивший себе кругленькое состояние.

Но вот внезапно беднягу разбил паралич, да так, что его сочли мертвым. Однако на помощь ему пришла медицина, и он выкарабкался, правда не без потерь, потому как его оставили все умственные способности, а главное, память. Тем не менее, поскольку он еще худо-бедно влачил ноги и даже вернул себе аппетит, за ним сохранили управление собственным добром.

Увидев его в таком состоянии, все, кто вел с ним дела, решили, что пришло время отыграться, и, притворяясь, будто хотят проведать больного, зачастили к нему со всех сторон, предлагая ему сделки, покупки, продажи, обмены и прочее, что раньше было предметом его обычных спекуляций. Но осаждавших его ожидал большой сюрприз, и вскоре до них доходило, что придется убраться восвояси не солоно хлебавши.

Продувной старик ничего не утратил из своих прежних коммерческих способностей и, оставаясь тем же человеком, который порой не узнавал своих слуг и забывал все, включая собственное имя, все-таки умудрялся быть в курсе цен на любой товар и помнил вплоть до арпана стоимость любого виноградника или леса на три лье в округе.

В отношении этих вещей его суждение осталось нетронутым; а поскольку его уже меньше опасались, то большинство тех, кто прощупывал дельца-инвалида, попались в те самые ловушки, которые приготовили ему.

Наблюдение второе

Жил в Белле некий г-н Широль, долго прослуживший в полку королевских телохранителей как при Людовике XV, так и при Людовике XVI.

Умственные способности старого солдата были как раз под стать службе, которую ему приходилось исполнять всю свою жизнь, но он в высшей степени обладал даром игрока, так что не только хорошо играл во все старые игры, такие как ломбер,

пикет, вист, но и когда в моду входила новая, уже с третьей партии знал все ее тонкости.

Однако г-на Широля тоже разбил паралич, да так, что он впал в состояние почти полной нечувствительности. Тем не менее две вещи удар все-таки пощадил: пищеварение и дар к игре.

Он каждый день приходил в дом, где более двадцати лет имел обыкновение играть, устраивался в уголке и неподвижно сидел, клюя носом, не интересуясь ничем, что происходило вокруг.

Когда же наступал момент сыграть партию-другую, ему предлагали поучаствовать; он всегда соглашался и ковылял к столу; вот тогда можно было убедиться, что болезнь, парализовавшая бóльшую часть его способностей, не затронула ничего, касавшегося игры. А незадолго до своей кончины г-н Широль дал истинное доказательство полноты своего существования как игрока.

Заехал к нам в Белле некий парижский банкир, звали его, если мне не изменяет память, г-н Делен.

У него имелись с собой рекомендательные письма, а поскольку он был не только залетная птица, но еще и парижанин, то в нашем маленьком городке большего и не требовалось, чтобы люди наперебой старались ему угодить.

Г-н Делен был гурман и игрок. В отношении первого его каждый день по пять-шесть часов удерживали за столом, так что ему было чем занять себя; что же касается второго, то тут его развлечь было сложнее: он питал большую любовь к пикету и говорил, что играет по шести франков жетон, что намного превосходило ставку в нашей самой дорогой игре.

Чтобы преодолеть это препятствие, учредили товарищество, где каждый принял или не принял участие, в зависимости от своих предчувствий: одни говорили, что парижане знают об этом гораздо больше, чем провинциалы; другие, наоборот, утверждали, что во всех обитателях этого великого города всегда найдется несколько атомов ротозейства. Как бы то ни было, товарищество образовалось. И кому же оно доверило честь защищать общую кассу?.. Г-ну Широлю.

Когда перед парижским банкиром появилась эта длинная, линялая, бледноликая и ковыляющая боком фигура, которая уселась напротив него, он решил поначалу, что это шутка; но, увидев, как призрак берет карты и виртуозно тасует их, он начал верить, что некогда тот мог быть ему достойным соперником.

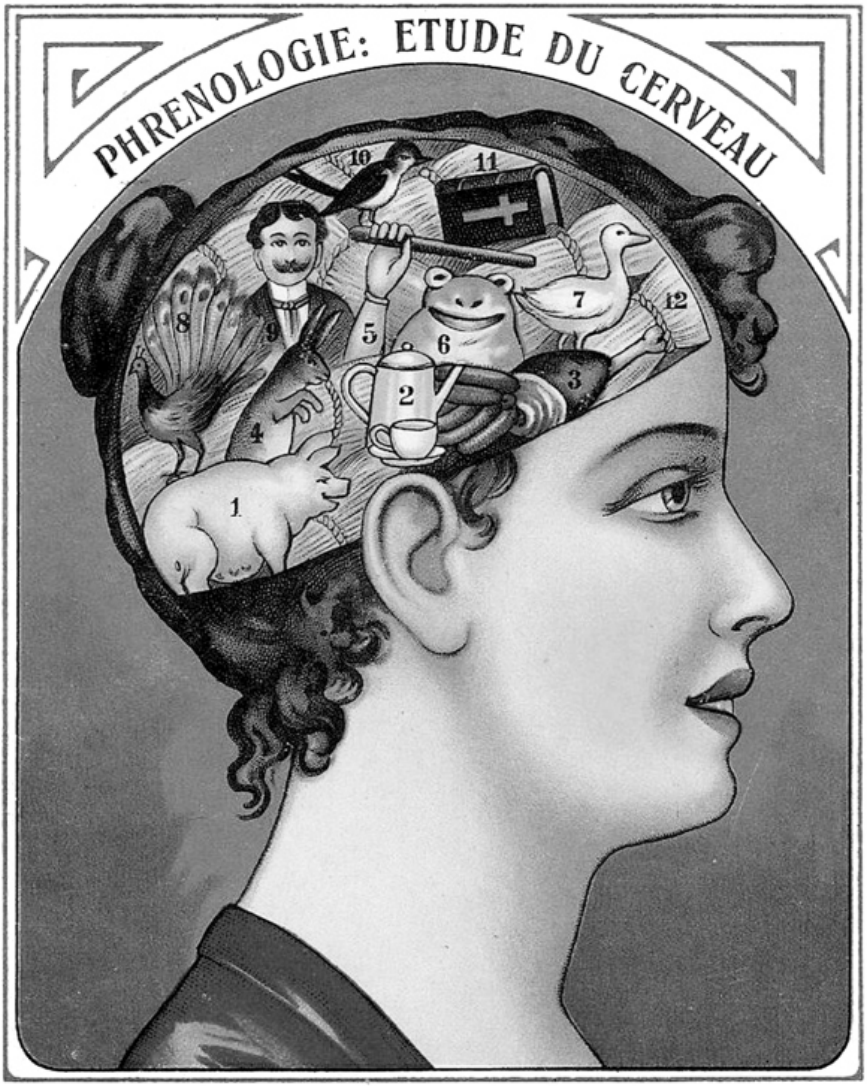
Не понадобилось много времени, чтобы убедиться: вожделенная способность все еще жива, поскольку не только в этой партии, но и в немалом количестве других, которые за ней

воспоследовали, г-н Делен был побит, раздавлен и так ощипан, что перед отъездом ему пришлось отсчитать более шестисот франков, которые были аккуратно поделены между акционерами.

Прежде чем уехать, г-н Делен пришел поблагодарить нас за хороший прием, который мы ему оказали; тем не менее он громко сетовал на немощное состояние своего противника и уверял нас, что никогда не сможет утешиться из-за того, что так неудачно поборолся с мертвецом.

Вывод

Вывод из этих наблюдений сделать легко: мне кажется очевидным, что удар, который в обоих этих случаях повредил мозг, пощадил ту часть этого органа, которая долго использовалась для комбинаций коммерции и игры, и наверняка она уцелела именно потому, что столь длительное упражнение придало ей силу, или же еще потому, что одни и те же так долго повторявшиеся впечатления оставили там более глубокие следы.



Система доктора Галля. Сатирическая французская открытка. XIX в.

Влияние возраста

90. На природу сновидений влияет и возраст.

В детстве снятся сады, цветы, зелень и прочее, столь же радостное; позже снятся удовольствия, любовные приключения, битвы, свадьбы; еще позже – учреждения, путешествия, благорасположение сильных мира сего или их представителей; наконец, еще позже – дела, затруднения, сокровища, былые

удовольствия или давно умершие друзья.

Сны как явление

91. Порой сон и сновидения сопровождаются некими не вполне обычными явлениями; их изучение может послужить прогрессу антропономии[150], и как раз по этой причине я привожу здесь три наблюдения, которые среди прочих за время своей довольно долгой жизни имел случай самолично сделать в ночной тиши.

Наблюдение первое

Как-то ночью мне приснилось, что я раскрыл секрет того, как освободиться от законов тяготения, так что моему телу стало безразлично, подниматься или опускаться, поскольку я мог делать и то и другое с одинаковой легкостью и по собственному желанию.

Это состояние показалось мне восхитительным, и, быть может, даже немало людей видели во сне нечто подобное, но вот что делает его и вовсе особенным: я сам себе объяснял очень ясно (так мне, по крайней мере, кажется), с помощью каких средств удалось добиться такого результата, а сами эти средства казались мне такими простыми, что я удивлялся, как не додумался до этого раньше.

Когда же я проснулся, эта объяснительная часть совершенно выскользнула у меня из головы, но заключение осталось, и с тех пор я не в силах отказаться от убежденности, что рано или поздно какой-нибудь более просвещенный гений совершит это открытие, и на всякий случай прикидываю, когда это произойдет.

Наблюдение второе

92. Всего несколько месяцев назад я испытал во сне необычайное наслаждение. Оно состояло в своего рода сладостном содрогании всех частиц, составляющих мое существо. Это было что-то вроде очаровательного ощущения мурашек по всему телу, с головы до пят, которое пробирало меня до мозга костей. Мне казалось, что я вижу фиолетовое пламя вокруг своего лба:

Lambere flamma comas, et circum tempora pasci[151].

Думаю, что это состояние, которое я ощутил вполне физически, продлилось по меньшей мере секунд тридцать, и я проснулся с удивлением, к которому отчасти примешивался испуг.

Из этого ощущения, которое до сих пор все еще очень живо в моей памяти, и из некоторых наблюдений, сделанных по поводу этого экстатичного возбуждения, я извлек вывод, что границы наслаждения еще недостаточно изучены и толком не установлены, и вдобавок неизвестно, какую степень блаженства способно выдержать наше тело.

Я надеюсь, что через несколько веков будущая физиология овладеет этими необычайными ощущениями и будет предоставлять их по желанию, как вызывают сон посредством опиума, и наши двоюродные правнуки благодаря этому получат возмещение за те ужасные боли, которым мы порой подвержены.

Предложение, которое я только что высказал, отчасти опирается на аналогию, поскольку я уже заметил, что власть гармонии, которая доставляет столь яркие, столь чистые и жадно взыскуемые наслаждения, была совершенно неизвестна древним римлянам: это открытие отделяет от Античности не более пятисот лет.

Наблюдение третье

93. В VIII[152] (1800-м) году, как-то вечером, обошедшимся без каких-либо примечательных происшествий, я лег спать и проснулся около часа ночи – это обычное время моего первого сна. Я находился в состоянии совершенно необычного умственного возбуждения; восприятие было очень ярким, идеи глубокими; мне казалось, что мои мыслительные способности возросли. Я приподнялся на своем ложе, и глаза мне заполнило ощущение бледного, похожего на дымку, света, который никоим образом не помогал различать предметы.

Если бы я руководствовался только множеством мыслей, которые стремительно роились у меня в голове, сменяя друг друга, то мог бы подумать, что это состояние длится уже несколько часов; однако, взглянув на часы, я удостоверился, что прошло не более получаса. И тут какое-то внешнее, не зависящее от моей воли событие вырвало меня из сна и возвратило к земным делам.

В то же мгновение ощущение света исчезло, я почувствовал, что падаю, теряю силы; границы моих умственных возможностей сузились; одним словом, я снова стал таким же, каким был накануне.

Но поскольку я вполне проснулся, моя память, хотя краски и поблекли, смогла удержать мысли, промелькнувшие в моем мозгу.

Первые касались времени. Мне казалось, что прошлое, настоящее и будущее имеют одну природу и являются всего лишь точкой, так что я с одинаковой легкостью должен был и предвидеть будущее, и вспоминать прошлое. Вот и все, что мне осталось от моего первого прозрения, которое оказалось частично стертым другими, которые за ним последовали.

Мое внимание перенеслось на чувства; я стал классифицировать их по уровню совершенства и, придя к мысли, что они должны быть у нас как внутри, так и снаружи, занялся исследованием этого.

Я уже нашел три, даже почти четыре, когда вдруг снова упал на землю. Вот они:

Сострадание – это когда человек принимает близко к сердцу чужое страдание.

Расположение – это чувство предпочтения, относящееся не только к некоему объекту, но и ко всему, что его касается либо вызывает воспоминание о нем.

Симпатия – также является чувством предпочтения, которое влечет два объекта друг к другу.

На первый взгляд может показаться, что эти два чувства – одно и то же; однако вот что не дает спутать одно с другим: расположение не всегда обоюдно, а симпатия обоюдна обязательно.

Наконец, занимаясь состраданием, я пришел к выводу, который считаю очень правильным и чего я прежде не замечал: именно сострадание, которое является следствием этой прекрасной теоремы, – изначальная основа всех законодательств:

НЕ ДЕЛАЙ ДРУГИМ ТОГО, ЧЕГО НЕ ХОЧЕШЬ,

ЧТОБЫ ДЕЛАЛИ ТЕБЕ.

Do as you will done by,

Alteri ne facias quod tibi fieri non vis.

К тому же именно эта идея осталась у меня в памяти после того, что я испытал в том необычном состоянии; и я охотно отдал бы, если бы такое было возможно, все оставшееся мне время

жизни за один месяц подобного существования.

Литераторы поймут меня гораздо скорее, чем другие, ибо в их среде мало найдется таких, с кем бы не случалось (в разной степени, конечно) нечто подобное.

Лежишь себе в своей постели, в тепле, в горизонтальной позиции, надежно укрыв голову ночным колпаком, думаешь об уже начатом произведении, которое ждет тебя на столе, воображение разогревается, мысли льются через край, за ними поспешают слова – так что надо встать и взяться за перо, а потому снимаешь свой ночной колпак и садишься за письменный стол.

Но вдруг – ты уже не тот, кем только что был, воображение остыло, нить мыслей прервалась, слов не хватает; приходится с трудом искать то, что находилось так легко, и нередко ты вынужден отложить работу до более счастливого дня.

Все это легко объясняется воздействием, которое должно оказывать на мозг изменение позы и температуры: здесь мы вновь обнаруживаем влияние физического на умственное.

Внимательно изучая это наблюдение, я, возможно, забрел слишком далеко, однако наконец пришел к мысли, что своей экзальтированностью народы Востока отчасти обязаны тому, что, придерживаясь религии Магомета, они всегда тепло укрывают голову, а все устроители монашеских сообществ ради достижения противоположного эффекта вменяли монахам в обязанность иметь эту часть тела открытой и выбритой.

Размышление XX
О влиянии режима питания на отдых, сон и сновидения

94. Отдыхает ли человек, засыпает или видит сны, он не перестает быть во власти законов питания и не покидает царство гастрономии.

Теория и опыт, соединившись, доказывают, что качество и количество продуктов питания мощно влияют на труд, отдых, сон и сновидения.

Влияние режима питания на труд

95. Человек, который дурно питается, не может долго выдерживать усталость от продолжительной работы; он потеет, быстро теряет силы, и отдых для него становится не чем иным, как невозможностью что-либо делать.

Если речь идет об умственном труде, то в порожденных таким человеком мыслях нет ни силы, ни точности; мышление отказывается признавать их, суждение – анализировать; мозг изнуряет себя в бесплодных усилиях и засыпает на поле битвы.

Я всегда полагал, что ужины в Отёе, равно как и ужины в

особняках Рамбуйе и Суассона, принесли много пользы писателям эпохи Людовика XIV, а насмешник Жоффруа (если этот факт достоверен) не так уж ошибался, вышучивая поэтов конца восемнадцатого века насчет подслащенной сахаром воды, которую считал их излюбленным питьем.

Опираясь на эти принципы, я изучил произведения некоторых авторов, известных своей бедностью и болезненностью, и действительно находил у них энергию, лишь когда они вынужденно подхлестывали себя привычным чувством обиды из-за своих невзгод или плохо скрытой завистью.

И наоборот, те, кто хорошо питается и восстанавливает свои силы осмотрительно и рассудительно, могут справиться с таким объемом работы, какое ни одно живое существо не способно выдержать.

Накануне своего отъезда в Булонь император Наполеон проработал тридцать часов подряд со своим Государственным советом и с различными уполномоченными, которых наделил частицами своей власти, не имея другого средства для восстановления сил, кроме двух очень коротких трапез да нескольких чашек кофе.

Браун рассказывает о некоем служащем английского Адмиралтейства, который, потеряв из-за несчастного случая документы, с которыми только он один мог работать, использовал последующие пятьдесят два часа, чтобы восстановить их. Без соответствующего режима он ни за что не смог бы справиться с этой непомерной задачей и выдержал только благодаря следующему: сначала вода, потом легкая пища, потом вино, потом крепкий бульон и, наконец, опиум.

Однажды я повстречал курьера, которого знавал еще в армии; он как раз прибыл из Испании, куда был отправлен с правительственной депешей (*correo ganando horas*). Он совершил эту поездку за двенадцать дней, остановившись в Мадриде всего на четыре часа; несколько стаканов вина да несколько чашек бульона – вот и все, что ему довелось проглотить за время этой долгой череды тряски и бессонницы; и он добавил, что более плотная пища неизбежно помешала бы ему продолжать путь.

О сновидениях

96. Режим питания никоим образом не влияет на сон и сновидения.

Тот, кто голоден, не может спать; когда в желудке неспокойно, человек пребывает в некоем болезненном бодрствовании, а если слабость или изнурение вынуждают его

ненадолго забыться сном, то сон этот легок, беспокоен и прерывист.

Тот же, кто во время трапезы преступил границы благоразумия, немедленно погружается в глубокий сон: если он и видел сны, то не сохранил о них ни малейшего воспоминания, ибо нервический флюид во всех смыслах застревает в чувственных каналах.

По той же причине его пробуждение внезапно; человек с трудом возвращается к жизни среди людей, а когда сон совершенно рассеивается, он еще долго чувствует усталость от пищеварения.

Можно, пожалуй, сообщить в качестве общего правила, что кофе отгоняет сон. Привычка ослабляет и даже полностью уничтожает это неудобство, но оно неизбежно появляется у всех европейцев, когда они начинают регулярно употреблять кофе. Некоторые пищевые продукты, наоборот, мягко навевают сон: таковыми являются те, где преобладает молоко, а также целое семейство салатов, птица, портулак, апельсиновый цвет (флердоранж) и особенно яблоко ренет, если его есть перед сном.

Продолжение

97. Из опыта, основанного на миллионе наблюдений, известно, что сновидения определяются режимом питания.

Обычно сновидения вызывает вся слегка возбуждающая пища: таково темное мясо, голуби, утки и дичь, особенно зайцы.

Это свойство признают и за спаржей, сельдереем, трюфелями, за сластями с разными отдушками и особенно за ванилью.

Было бы большой ошибкой изгнать с наших столов вещества, которые, таким образом, являются снотворными, поскольку сновидения, которые они навевают, в основном приятной, легкой природы и продлевают нашу жизнь даже тогда, когда она кажется приостановленной.

Бывают люди, для которых сон – это отдельная жизнь, своего рода роман-фельетон, который читают из номера в номер; иными словами, у их сновидений тоже имеется продолжение, и во вторую ночь они досматривают сон, начатый накануне; заснув, эти люди опять видят некоторые физиономии, узнавая их как уже виденные, хотя никогда не встречали их в реальном мире.

Вывод

98. Человек, думающий о своем физическом существовании и живущий согласно принципам, которые мы развиваем,

благоразумно подготавливает свой отдых, свой сон и сновидения.

Он распределяет свою работу так, чтобы никогда не доводить себя до изнеможения, облегчает ее, разумно варьируя, и меняет позу во время кратких передышек, которые его освежают, не нарушая непрерывности труда, чему он порой обязан следовать.

Если в течение дня ему необходим более длительный отдых, он всегда отдается ему только сидя и отказывается от сна, если только его не влечет необоримо ко сну, но остерегается приобрести эту привычку.

Когда наступает час ежесуточного ночного отдыха, он удаляется в проветренную комнату и не окружает себя никакими занавесями, которые вынудили бы его стократно вдыхать один и тот же воздух, а также воздерживается закрывать в спальне оконные ставни, дабы всякий раз, когда он приоткроет глаза, его успокоили бы остатки света.

Он ложится в постель с приподнятым изголовьем; его подушка набита конским волосом, на его голове полотняный ночной колпак, верхняя часть его туловища не стеснена весом одеяла, однако он заботится о том, чтобы его ноги были тепло укрыты.

Он разборчиво поел за ужином, не отказываясь ни от хороших, ни от превосходных блюд, умеренно пил лучшие и даже самые знаменитые вина. За десертом больше говорил о галантных делах, нежели о политике, и сыпал больше мадригалами, чем эпиграммами; выпил чашку кофе, если его конституция это допускает, а через несколько минут согласился на рюмочку превосходного ликера, только чтобы ароматизировать свой рот.

Он во всем проявил себя любезным гостем, тонким гурманом и всегда лишь чуть-чуть выходил за пределы потребности.

В этом состоянии он и ложится, довольный собой и другими, его глаза закрываются; он проходит через сумеречную дрему и на несколько часов проваливается в глубокий сон.

Вскоре природа собрала свою дань; усвоение питательных веществ возместило потерю. И тогда приходят приятные сны, даруя ему таинственное существование: он видит людей, которых любит, вновь обретает любимые занятия, перемещается туда, где ему было приятно.

Наконец он чувствует, как сон постепенно рассеивается; и возвращается к людям, не сожалея о потерянном времени, ибо даже во сне он был деятелен и, не испытывая усталости, получал от этого чистое удовольствие.

Размышление XXI
О тучности

99. Если бы я был дипломированным врачом, я сначала написал бы хорошую монографию об излишней полноте, а затем, завоевав себе репутацию в этой области, получил бы двойное преимущество: приобрел в качестве пациентов людей, которые прекрасно себя чувствуют, и при этом меня ежедневно осаждала бы красивейшая половина рода человеческого, ибо для женщин иметь идеальную порцию полноты, не слишком большую, не слишком маленькую, является делом всей их жизни.

То, что не было сделано мною, сделает какой-нибудь другой доктор, а если он к тому же ученый, умеет быть скромным и хорош собою, я ему предрекаю небывалый успех.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus hæres![153]

А пока я буду идти собственным путем, поскольку в произведении, предмет которого – человек и как он питается, раздел о тучности совершенно необходим.

Под тучностью я понимаю то состояние избытка жировой ткани, при котором у не больного, в общем-то, индивида члены

мало-помалу увеличиваются в объеме, теряя свою форму и первоначальную гармонию.

Бывает, что тучность ограничивается областью живота, но я никогда не наблюдал такого у женщин: ткани у них, как правило, более мягкие, поэтому, когда их атакует тучность, она не щадит ничего. Я называю такую разновидность тучности гастрофорией, а тех, кого она поразила, – гастрофорами. Я и сам из их числа; но, хоть я и обладаю заметно выступающим животом, голени у меня сухие и жилистые, как у арабского скакуна.

Тем не менее я всегда рассматривал свой живот как грозного врага, и я его победил, низведя до уровня величественности; однако, чтобы его победить, мне пришлось с ним сражаться, и тою пользой, которую принес мне этот опыт, я обязан именно своей тридцатилетней борьбе.

Я начинаю с выборки из более чем полутысячи диалогов, которые я некогда вел со своими соседями по столу – с теми из них, кому угрожала или кого уже удручала тучность.

Толстяк: Боже! Какой дивный хлеб! Где вы его берете?

Я: У г-на Лиме, на улице Ришелье: он булочник их королевских высочеств герцога Орлеанского и принца Конде; я его выбрал потому, что он мой сосед, и держусь за него потому, что сам объявил его лучшим хлебопеком в мире.

Толстяк: Это надо запомнить; я ем много мучного, а с подобными хлебцами готов обойтись без всего остального.

Другой толстяк: Да что же это вы делаете? Едите только бульон от супа и оставляете прекрасный рис из Каролины!

Я: Я следую особой диете.

Толстяк: Плохая диета, рис для меня – наслаждение, как и остальные крахмалистые продукты, а также макароны и все такое прочее: нет ничего сытнее, недорого и никаких забот.

Толстяк, получивший подкрепление: Сударь, передайте мне, пожалуйста, картофель, он прямо перед вами. Тут еду разбирают с такой скоростью, что, боюсь, мне ничего не достанется.

Я: Вот он, сударь, теперь у вас под рукой.

Толстяк: Но вы ведь наверняка себе тоже положите? Здесь хватит на двоих, а после нас хоть потоп.

Я: Нет, я воздержусь; картофель я ценю лишь как защитное средство от голода, а вообще-то, нахожу его в высшей степени пресным.

Толстяк: Гастрономическая ересь! Нет ничего лучше картофеля; я-то ем его в любом виде, а если он появляется и при второй подаче, будь то по-лионски, будь то в виде суфле, потребую соблюдения моих прав.

Толстая дама: Будьте так добры, пошлите для меня за фасолью по-суассонски, я вижу ее на том конце стола.

Я (*выполнив ее просьбу и тихонько пропев на известный мотив*):

Суассонцам что за боль,
Коль растет у них фасоль…

Толстуха: Не шутите так, для того края фасоль – настоящее сокровище. Париж делает на этом значительные суммы. Я прошу вас пощадить и мелкие болотные бобы, их еще называют английскими; когда они еще зеленые – это просто объедение, пища богов.

Я: Анафема фасоли! Анафема болотным бобам!

Толстуха (*решительно*): Начхать мне на вашу анафему; уж не считаете ли вы себя Вселенским собором?

Я (*обращаясь к другой полной даме*): Поздравляю вас, мадам, вы так и пышете здоровьем; мне кажется, вы немного поправились с того последнего раза, когда я имел честь видеть вас?

Полная дама: Вероятно, это благодаря моей новой диете.

Я: Какой же?

Полная дама: Я уже некоторое время завтракаю вкусным жирным супом, одна чашка, как для двоих, да какого супа! Ложка стоймя стоит.

Я (*обращаясь к другой даме*): Мадам, если ваши глаза меня не обманывают, вы не прочь отведать кусочек этой шарлотки? Я разрежу ее в вашу честь.

Толстуха: А вот и нет, сударь! Мои глаза вас все-таки обманули, тут есть кое-что получше, и оба мужского рода: вот этот рисовый пирог с золотистыми боками и тот гигантский савойский бисквит. Да будет вам известно, я просто обожаю сладкую выпечку.

Джеймс Гилрей. Противостояние сферы и плоскости. Сатирическая гравюра. 1792

Я (*обращаясь к другой даме*): Пока на том конце говорят о политике, не желаете ли, мадам, чтобы я попросил принести для вас вон тот круглый торт с миндальным кремом?

Толстуха: С большой охотой: для меня нет ничего лучше тортов и пирожных. У нас снимает квартиру кондитер, и я думаю, что мы с дочерью проедаем все, что он платит за жилье, а может, и больше.

Я (*присмотревшись к сидящей рядом юной особе*): Вам очень на пользу эта диета, мадам, ваша дочь – очень красивая барышня, во

всеоружии.

Толстуха: Ну вот! Представляете, подруги иногда ей говорят, что она чересчур полная!

Я: Быть может, из зависти?..

Толстуха: Вполне возможно. Впрочем, я выдаю ее замуж, а после первого ребенка все встанет на свои места.

При помощи подобных речей я прояснял теорию, элементы которой взял вне рода человеческого, а именно: главная причина излишней полноты – это всегда перегруженный мучными и крахмалистыми продуктами режим питания, и я убедился, что один и тот же режим всегда приводит к одинаковым результатам.

Действительно, плотоядные животные никогда не жиреют (посмотрите на волков, шакалов, хищных птиц, воронов и т. д.).

Травоядные тоже редко жиреют, по крайней мере до тех пор, пока возраст не вынудит их к малой подвижности; и наоборот, они быстро жиреют в любое время, если их кормят картофелем, зерном или всякого рода мукой.

Тучность никогда не встретишь ни у дикарей, ни в общественных классах, где работают ради еды и где едят лишь для поддержания жизни.

Причины тучности

100. Согласно предыдущим наблюдениям, точность которых каждый может проверить, главные причины тучности определить легко.

Первая – это природная предрасположенность индивида. Почти все люди рождаются с какими-нибудь предрасположенностями, которые накладывают свой отпечаток на его облик. Из сотни людей, умирающих от легочных болезней, девяносто имеют темные волосы, длинное лицо и острый нос. Из сотни толстяков у девяноста укороченное лицо, круглые глаза и притупленный нос.

Так что в самом деле бывают люди, некоторым образом приуготованные к тучности, у них при прочих равных условиях пищеварительная система вырабатывает гораздо большее количество жира.

Эта физическая истина, которая, я глубоко убежден, досадным образом влияет на мою манеру видеть вещи в некоторых случаях.

Когда встречаешь в обществе живую барышню с плутоватым носиком, что называется кровь с молоком – с округлыми формами, пухленькими ручками, с маленькими полненькими

ножками, которой все восхищаются и находят ее очаровательной, я, искушенный опытом, заглядываю в ее будущее годиков эдак на десять и вижу горестные следы, которые тучность оставит на этих столь свежих прелестях, и заранее оплакиваю зло, которое еще не случилось. Это досрочное сожаление – тягостное чувство, но также и лишнее доказательство того, что человек стал бы еще несчастнее, если бы мог предвидеть будущее.

Вторая из главных причин тучности заключается в муке и крахмале, которые человек делает основой своего повседневного питания. Мы уже говорили, что все животные, которые питаются мучнистыми растениями, жиреют добровольно или насильно; в этом человек лишь следует общему правилу.

Крахмалистые продукты быстро производят свое действие, особенно когда соединяются с сахаром: сахар и жир содержат водород, общий для них элемент; оба эти продукта горючи.

В этом соединении крахмал становится тем более активным, что смесь приятна на вкус, а сласти едят, только когда естественный аппетит уже удовлетворен и остается лишь тот аппетит к роскошествам, который мы принуждены возбуждать самым изысканным из того, что может предложить искусство, и самым соблазнительным из того, что появляется на столе.

Крахмал ничуть не меньше сгущает кровь, когда попадает в организм с напитками, такими как пиво и другие того же рода. Обычно у народов, которые его пьют, встречаются самые роскошные животы, и некоторые парижские семьи, которые в 1817 году из экономии пили пиво, потому что вино стоило довольно дорого, вознаграждались за это объемистой пузатостью, с которой они не знали, что делать.

101. Двойной причиной тучности служит увеличение длительности сна и недостаток физических упражнений.

Человеческое тело многое восстанавливает во время сна и при этом мало теряет, поскольку мышечная активность у спящего приостановлена. Поэтому необходимо растрачивать приобретенный излишек с помощью активных упражнений; но если человек много спит, то тем самым он ограничивает время, когда мог бы ими заняться.

Через другое последствие большие любители поспать сторонятся всего, что грозит им хотя бы малейшей тенью усталости; излишек усвоенной пищи уносится циркулирующим потоком, который берет это на себя, правда посредством операции, коей природа остается тайной; несколько добавочных сотых водорода – и образовавшийся жир загоняется в ячейки клеточной ткани.

102. Последняя причина тучности коренится в избытке еды и питья.

В утверждении, что привилегией рода человеческого является способность есть, не испытывая голода, и пить, не испытывая жажды, имеется свой резон; и действительно, животные не могут иметь такой способности, ибо рождается она из представления о застольном удовольствии и желания увеличить его длительность.

Эта двойная наклонность встречается везде, где мы видим человека; известно ведь, что дикари обжираются и упиваются до скотского состояния всякий раз, когда подворачивается повод для этого.

Что касается нас, граждан Старого и Нового Света, которые считают, что достигли апогея цивилизации, то несомненно, что мы едим слишком много.

Я говорю это не для малого количества тех, кто, будучи задавлен скупостью или бедностью, живет в одиночестве или в стороне от других людей: первые – радуясь тому, что копят, вторые – стеная, что не в силах поступать иначе; я говорю это утвердительно для тех, кто, окружая нас и по очереди бывая то радушными хозяевами, то гостями, любезно предлагает или учтиво принимает; кто, не испытывая настоящей потребности, ест какое-нибудь кушанье только потому, что оно привлекательно, и пьет какое-нибудь вино только потому, что оно из чужих краев; я говорю это ради того, чтобы подчеркнуть: сидят ли они каждый день в гостиной, отмечают ли только воскресенье, а порой и понедельник, все они в подавляющем большинстве едят и пьют слишком много, каждодневно без всякой надобности потребляя непомерные объемы снеди.

Эта причина, присутствующая почти постоянно, действует по-разному в зависимости от комплекции разных людей; и тех, у кого плохой желудок, она приводит не к тучности, а к несварению.

Анекдот

103. У нас перед глазами пример, ставший известным половине Парижа.

Г-н Ланг владел одним из самых блестящих домов в этом городе; особенно великолепным считался его стол, но, увы, желудок у него был настолько же плох, насколько велико было его гурманство. Он охотно воздавал ему честь и ел с особенной отвагой, достойной лучшего применения.

Джордж Крукшенк. Обжора. Сатирическая гравюра. 1838

Все шло хорошо до кофе включительно; но вскоре желудок отказывался от напряженной работы, к которой его принуждали, начинались боли, и несчастный гастроном был вынужден броситься на диван, где и оставался до следующего дня, искупая долгой тоской полученное им краткое удовольствие.

Но что было особенно примечательно, так это его упрямая неисправимость; покуда он был жив, он неумолимо подвергал себя этому странному чередованию, и вчерашние страдания никогда не влияли на его завтрашнюю трапезу.

На индивидов с активным желудком избыточное питание действует так, как это описано в предыдущем разделе. Переваривается все, а то, что не было необходимо для восстановления сил, откладывается про запас, превращаясь в жир.

У других людей имеет место постоянное несварение: пищевые продукты проходят сквозь них не усваиваясь, без всякой пользы, и те, кто не знает причины этого, удивляются, что столько хороших вещей не дают лучшего результата.

Надобно все же заметить, что я вовсе не исчерпываю эту тему до дна, ибо найдется множество второстепенных причин, порожденных нашими привычками, затруднениями, маниями, удовольствиями, которые дополняют и усиливают уже указанные мною причины.

Я завещаю все это своему последователю, коего оставил в начале этой главы, и довольствуюсь лишь снятием первин, то бишь первым отведываю это блюдо, что является правом

первопроходца в любой области.

Невоздержанность уже давно привлекает внимание наблюдателей.

Философы превозносили умеренность, властители вводили законы против роскоши и чрезмерных расходов, религия морализировала гурманство; увы! – никто не съел ни кусочком меньше, а искусство переедания с каждым днем все больше процветает.

Быть может, я был бы удачливее, свернув на новый путь и разъяснив физические неудобства тучности; быть может, забота о самом себе (self-preservation) окажется более влиятельной, чем мораль, более убедительной, чем проповеди, более сильной, чем законы, и я верю в прекрасный пол, всецело расположенный открыть глаза свету.

Неприятные стороны тучности

104. Тучность пагубно влияет на оба пола, ибо вредит и мужской силе, и женской красоте.

Она вредит силе, потому что, увеличивая массу, которую надо приводить в движение, она нисколько не увеличивает саму двигательную силу; она вредит еще и тем, что, стесняя дыхание, делает невозможным любой труд, требующий продолжительного применения мышечной силы.

Тучность вредит красоте, разрушая изначальную гармонию пропорций, потому что не все части толстеют равномерно.

Она вредит красоте еще и тем, что заполняет углубления, которые природа предназначила к затенению; так что нет ничего обыденнее, чем встретить некогда пикантные физиономии, которые из-за тучности стали почти неузнаваемыми.

Глава последнего правительства[154] не избежал действия этого закона. Он очень располнел в своих кампаниях, его бледность приобрела восковой оттенок, а заплывшие жиром глаза утратили горделивое выражение.

Тучность влечет за собой отвращение к танцам, прогулкам, верховой езде или непригодность ко всем занятиям и развлечениям, которые требуют хоть немного ловкости и гибкости.

Она также предрасполагает к различным болезням, таким как апоплексия, водянка, язвы на ногах, и затрудняет излечение всех прочих недугов.

Примеры тучности

105. Из толстых героев в моей памяти сохранились только Ян Собеский и Марий.

Марий, который был невысок ростом, растолстев, стал таким же в ширину, как и в высоту, и, быть может, именно эта ненормальность устрашила кимвра, подосланного, чтобы его убить.

Что касается короля Польши, то его тучность чуть не стала для него гибельной, поскольку, врезавшись в скопление турецкой конницы, он был вынужден бежать, но вскоре стал задыхаться и был бы неминуемо изрублен, уже почти потеряв сознание, если бы некоторые из его адъютантов не помогли ему усидеть на коне, а другие великодушно пожертвовали собой, сдерживая врага.

Если я не ошибаюсь, герцог Вандомский, этот достойный сын великого Генриха IV, тоже отличался необычайной тучностью. Он умер на постоялом дворе, брошенный всеми, и сохранил еще довольно сознания, чтобы увидеть, как последний из его людей выдернул из-под его головы подушку, на которой он лежал, перед тем как испустить дух.

Книги переполнены примерами чудовищной тучности; я их оставляю, чтобы в немногих словах рассказать о тех, которые собрал сам.

Г-н Рамо, мой однокашник, мэр Шалёра в Бургундии, был всего пяти футов двух дюймов росту, а весил пятьсот фунтов.

Г-н герцог де Люинь, рядом с которым я часто сиживал, из-за своей толщины стал огромным; ожирение обезобразило его красивое лицо, и последние годы своей жизни он провел в почти постоянной дреме.

Но самое в этом роде необычайное из того, что я видел, это некий житель Нью-Йорка; в Париже еще найдется немало французов, которые могли полюбоваться на него: он сидел на Бродвее, в непомерно огромном кресле, ножки которого могли бы удержать и церковь.

Звали его Эдуард, ростом он был не выше пяти французских футов десяти дюймов, но при этом, поскольку из-за жира его распирало во все стороны, в обхвате имел самое малое восемь футов. Пальцы его были как у того римского императора, которому ожерелья его жены служили кольцами; его руки и ляжки были толщиной с человека среднего телосложения, слоновьи ступни продолжались кверху тумбообразными ногами; его нижние веки отвисали из-за веса жира, тащившего их за собой; но гнуснее всего было видеть три шарообразных подбородка больше одного фута длиной, которые свешивались ему на грудь, так что его лицо казалось капителью какой-то витой колонны.

В этом состоянии Эдуард проводил свою жизнь, сидя у выходившего на улицу окна в нижней зале и выпивая время от времени стакан эля, – большой кувшин (*pitcher*) с этим питьем всегда стоял подле него.

Разумеется, столь необычный персонаж не мог не привлечь взгляды прохожих; но им не стоило слишком там задерживаться: Эдуард без промедления обращал их в бегство, обращаясь к ним замогильным голосом: «Wat have you to stare like wild cats!.. Go your way you lazy body… Be gone you good fort nothing dogs…» («Чего очумело таращитесь, будто дикие кошки?.. Прочь, собаки дрянные!..») – и добавляя другие не менее ласковые слова.

Поскольку я часто приветствовал его по имени, мне довелось несколько раз поговорить с ним; он утверждал, что нисколько не скучает и вовсе не чувствует себя несчастным, так что, если смерть его не потревожит, он охотно дождался бы таким манером конца света.

Из всего вышесказанного следует, что хотя тучность и не является болезнью, но здоровым это состояние тоже не назовешь, а впадаем мы в него почти всегда по нашей собственной вине.

Отсюда вытекает, что желание уберечь себя от этого состояния или же выйти из него, если оно уже достигнуто, должно быть у всех. Именно ради них мы намерены рассмотреть, какие средства для этого предоставляет нам наука, дополненная наблюдением.

Размышление XXII
Образ жизни, который предотвращает либо излечивает тучность [155]

106. Я начинаю с факта, который доказывает, что для предохранения себя от тучности либо для избавления от нее требуется мужество.

Г-н Луи Грефюль, которого его величество впоследствии почтил титулом графа, пришел ко мне как-то утром и сказал, что до него дошло, будто я занимаюсь тучностью; а поскольку это ему как раз и угрожает, он решил просить у меня совета.

«Сударь, – сказал я ему, – не будучи дипломированным доктором, я вправе отказать вам, но я этого не сделаю и буду к вашим услугам, однако при одном условии: вы должны дать мне честное слово, что в течение одного месяца будете неукоснительно следовать моим предписаниям».

Г-н Грефюль дал требуемое обещание, пожав мне руку, и на следующий день я представил ему свою фетву[156], первый параграф которой требовал от него взвеситься перед тем, как он начнет соблюдать предписанный режим, и перед его окончанием, чтобы иметь математическую основу для оценки результатов.

Спустя месяц г-н Грефюль пришел ко мне и высказался примерно в таких выражениях.

«Сударь, – сказал он, – я следовал вашим предписаниям так, словно от них зависела моя жизнь, и убедился, что за месяц вес моего тела уменьшился на три фунта, даже чуть больше. Но чтобы прийти к этому результату, мне пришлось совершить над всеми моими вкусами, всеми моими привычками такое насилие, одним словом, я так измучился, что, выражая вам безграничную благодарность за ваши добрые советы, я все же отказываюсь от блага, которое это может мне принести, и вверяю себя будущему, которое уготовит мне Провидение».

После такого решения, слышать которое мне было тяжело, случилось то, что и должно было случиться: г-н Грефюль становился все толще и толще, стал испытывать нежелательные последствия крайнего ожирения и, едва достигнув сорока лет, скончался, поскольку болезнь в конце концов удушила его.

Общие положения

107. Всякое лечение тучности должно начинаться с соблюдения трех непреложных правил: сдержанность в еде, умеренность в сне, прогулки – пешие или конные.

Это первичные средства, которые предоставляет нам наука, и все же я мало на них рассчитываю, ибо знаю людей и знаю, как все обычно происходит, а потому утверждаю: любое предписание, если оно не исполнено буквально, не может быть действенным. Итак:

Необходимо иметь довольно сильный характер, чтобы выйти из-за стола, еще не вполне удовлетворив свой аппетит; пока эта потребность сохраняется, один кусок будет неизбежно тянуть за собой другой, а потому обычно люди едят, пока испытывают чувство голода, – вопреки докторам и даже по примеру самих докторов.

Предложить толстякам вставать рано утром – значит ранить их в самое сердце; они вам скажут, что их здоровье этому противится; что, вставая рано, они дурно чувствуют себя весь день; женщины будут жаловаться, что у них синяки под глазами; вечером все охотно засиживаются допоздна, но оставляют за собой право утром подольше поваляться в постели – и так ускользает еще одно средство.

Конные прогулки – дорогое лекарство, оно не всем подходит по средствам и по положению в обществе.

Предложите миловидной толстушке сесть на лошадь – и она с радостью согласится, но при трех условиях: первое – что она при этом получит красивую, резвую и кроткую лошадку; второе – что она получит новый наряд, амазонку, скроенную и сшитую по

последней моде; третье – что ей предоставят тренера верховой езды – приятного и красивого молодого человека. Довольно редко бывает, чтобы все это нашлось одновременно, так что конные прогулки откладываются.

Пеший моцион дает повод для других возражений: это до смерти утомительно, от этого потеешь, можно заболеть ложным плевритом; пыль портит чулки, камешки впиваются в ноги, протыкая подошвы туфелек, так что нет никакой возможности продолжать прогулку. Наконец, если во время этих разнообразных попыток возникает даже легкий приступ мигрени или на коже выскакивает прыщик с булавочную головку, в этом обвиняют режим и тут же его забрасывают, приводя доктора в ярость.

Таким образом, сохраняя убежденность в том, что всякий человек, желающий уменьшить свою дородность, должен умеренно питаться, меньше спать и делать столько физических упражнений, сколько может осилить, все же стоит поискать другой путь для достижения цели. Имеется, однако, вполне надежный метод, чтобы воспрепятствовать чрезмерной полноте или чтобы уменьшить ее, когда она уже дошла до такой степени. Этот метод, основанный на определенных данных физики и химии, заключается в диетическом режиме питания, нацеленном на результат, которого хотят достичь.

Из всех медицинских средств режим питания – первейшее, ибо оно действует непрерывно, днем и ночью, вечером и во сне; его эффект обновляется при каждом приеме пищи, и в конце концов он подчиняет себе все части человеческого организма.

Итак, препятствующая ожирению диета назначается по самой распространенной и самой существенной причине тучности, ибо доказано, что только из-за мучных и содержащих крахмал продуктов образуются жировые отложения как у человека, так и у животных (которых даже нарочно ими окармливают, создавая основу мясной торговли), отсюда можно сделать вполне определенный вывод, что более или менее жесткое воздержание от всего мучного или крахмалистого ведет к уменьшению полноты.

«О боже! – воскликнете вы, читатели и читательницы. – О боже! Вы только посмотрите, оказывается, наш Профессор – сущий варвар! Ведь он одним-единственным словом объявляет вне закона все, что мы любим: этот белейший хлеб от Лиме, эти бисквиты от Ашара, это печенье, пирожки от… и столько других замечательных вещей, которые делают из муки и масла, из муки и сахара, из муки, сахара и яиц! Он не щадит ни картофель, ни

макароны! Ну можно ли было ожидать такое от любителя вкусно поесть? А ведь казался таким хорошим!»

«Что я слышу? – ответил бы я, напуская на себя суровость, что позволяю себе всего раз в году. – Ну так давайте! Ешьте, толстейте! Становитесь безобразными, грузными, астматичными и умирайте от лошадиной немочи. Я здесь для того, чтобы делать заметки, и обязательно упомяну вас в своем втором издании… Но что я вижу? Вас сразила одна-единственная фраза, вы уже испугались и молите меня придержать грозную молнию… Успокойтесь, сейчас я набросаю вам диету и докажу, что кое-какие вкусности вас еще ждут на этой земле, где живут, чтобы есть.

Вы любите хлеб? Ну так ешьте ржаной: его достоинства уже давно превозносит достопочтенный Каде де Во; он менее питателен, а главное – не так приятен на вкус, что делает предписание есть поменьше хлеба легче выполнимым. Ведь для того чтобы быть уверенным в себе, надо главным образом избегать искушений. Запомните это нравственное правило.

Вы любите суп? Так ешьте суп „жюльен“ – с зелеными овощами, капустой и кореньями; но я запрещаю вам хлеб, макаронные изделия и пюре.

На первую перемену блюд – все как вы привыкли, следует лишь исключить рис к птице и корочку на горячем тесте. Действуйте, но будьте сдержанны, чтобы позже не удовлетворять потребность, которой у вас уже не будет.

Скоро появится вторая перемена, и вам понадобится помощь философии. Избегайте мучного, в каком бы виде оно пред вами ни предстало, ведь вам остается жаркое, салат, травянистые овощи. А поскольку вам придется пропустить несколько сладостей, выберите шоколадный крем и пуншевое желе с апельсином или что-нибудь в этом роде.

Вот и десерт. Новая опасность; но если до сих пор вы вели себя хорошо, то дальше ваше благонравие будет только расти. Не поддавайтесь вызову с конца стола (там всегда более-менее украшенные бриоши) и не смотрите ни на бисквиты, ни на миндальные пирожные; вам остаются всевозможные фрукты, конфитюры и множество других вещей, которые вы сумеете выбрать, если усвоите мои принципы.

После обеда я предписываю вам кофе, позволяю ликер, советую чай и при случае пунш.

За завтраком обязательно ржаной хлеб, скорее шоколад, нежели кофе. И все же я позволяю вам немного крепковатого кофе с молоком; никаких яиц; все остальное по желанию. Но не лучше ли завтракать пораньше? Когда завтракают поздно, обед

начинается еще до того, как съеденная за завтраком пища уже переварилась, но от этого не едят меньше, а эта еда без аппетита и есть причина тучности, причем очень существенная, ибо такое случается часто».

О диете (Продолжение)

108. Пока я, как любящий и немного снисходительный отец, очертил границы диеты, призванной уберечь вас от тучности; добавим сюда кое-какие наставления против излишнего веса, который у вас уже имеется.

Выпивайте каждое лето тридцать бутылок сельтерской воды: один большой стакан поутру, два перед завтраком и столько же перед сном. Приучайте себя к белым винам, легким и с небольшой кислинкой, таким как анжуйские. Бегите от пива, как от чумы, почаще велите подавать себе редис, артишоки с перечным соусом пуаврадой, спаржу, сельдерей, испанские артишоки. Из мяса отдавайте предпочтение телятине и птице; у хлеба ешьте только корочку; в сомнительных случаях справляйтесь у доктора, который приемлет мои принципы; и в какой бы момент вы ни начали им следовать, вскоре вы станете свежими, привлекательными, расторопными и с таким прекрасным самочувствием будете пригодны ко всему.

Наставив вас таким образом на верный путь, я должен показать вам и его подводные камни – из опасения, как бы вы, слишком увлекшись жироборчеством, не преступили запретную черту.

Подводный камень, о котором я хочу вас предупредить, – это обычно употребление кислот, которое порой советуют невежды, но опыт всегда показывал, что ни к чему хорошему это не приводит.

Опасности кислого

109. Среди женщин бытует пагубное заблуждение, ежегодно доводящее до смерти немало юных барышень, а именно что кислое, и особенно уксус, предохраняет от излишней полноты.

Разумеется, постоянное употребление кислого вызывает похудение, но при этом лишает лицо свежести, разрушает здоровье, жизнь; и хотя лимонад – самый мягкий из кислых напитков, мало найдется желудков, способных долго его переносить.

Сколько ни внушай людям истину, которую я только что

изрек, – лишним это не будет; среди моих читателей мало найдется тех, кто не смог бы предоставить мне какое-нибудь наблюдение, ее подтверждающее, однако я предпочитаю следующую историю, ставшую для меня в некотором роде личной.

В 1776 году я жил в Дижоне, изучал в тамошнем университете право, а также прослушал курс химии у г-на Гитона де Морво, бывшего в ту пору в звании генерального адвоката, и курс домашней медицины у г-на Маре – непременного секретаря Академии и отца герцога де Бассано.

Я питал дружескую симпатию к одной из самых красивых девушек, о которых моя память сохранила воспоминания. Я уточняю: именно дружескую симпатию, что, строго говоря, верно, хотя и удивительно, ибо меня тогда обуревали совсем другие влечения, по-своему тоже очень требовательные.

Эта дружба, которую нужно принимать именно за то, чем она была, а не за то, чем могла бы стать, с первого же дня имела характер некоей непринужденной задушевности, которая переросла в доверие, казавшееся нам совершенно естественным, а наши бесконечные перешептывания ничуть не тревожили ее матушку, будучи по-детски невинными. Луиза была очень красива, а главное – обладала той классической, юной, в правильной пропорции полнотой, которая составляет усладу глаз и достоинство подражающих природе искусств.

Хоть я и был всего лишь ее другом, но вовсе не был слеп и прекрасно замечал ее прелести, которые она позволяла видеть либо угадывать, а может, они кое-что и добавляли (но так, что я об этом не догадывался) к целомудренному чувству, которое привязывало меня к ней. Как бы то ни было, однажды вечером, присмотревшись к Луизе с гораздо бóльшим вниманием, чем обычно, я сказал ей:

– Милый друг, вы не больны? Мне кажется, вы похудели.

– О! Вовсе нет, – ответила она мне с улыбкой, в которой было что-то меланхоличное, – я хорошо себя чувствую, а если немного и похудела, то в этом отношении могу немножко потерять, нисколько не обеднев.

– Ни терять, ни приобретать, – вскричал я пылко, – вам совершенно ни к чему! Оставайтесь такою, какая вы есть, вы просто прелестны, так бы и съел!

И добавил прочие подобные фразы, которые двадцатилетний друг всегда имеет под рукой, чтобы пустить в ход.

После того разговора я наблюдал за девушкой с интересом, к которому примешивалось беспокойство, и вскоре заметил, как побледнела ее кожа, запали щеки да и прочие прелести

поблекли… О! Насколько же красота хрупка и недолговечна! Наконец мы встретились с ней на балу, куда она еще явилась как обычно; я добился от нее, чтобы она передохнула во время двух контрдансов, и, воспользовавшись этим перерывом, получил от нее признание, что, устав от шуточек кое-кого из своих подруг, которые предсказывали ей, что через пару лет она раздастся вширь, как святой Христофор, и наслушавшись советов других, она пыталась похудеть, выпивая с этой целью по стакану уксуса каждый день в течение месяца. Она добавила, что раньше никому не говорила об этом опыте.

Я содрогнулся, почувствовав весь размах грозившей ей опасности, и на следующий же день рассказал все матери Луизы, обожавшую свою дочь, и та встревожилась не меньше моего. Не теряя времени, мы объединились, проконсультировались у врачей и начали лечение. Напрасные усилия! Источники жизни были непоправимо повреждены, и уже в тот момент, когда мы забили тревогу, надежды не оставалось.

Так прелестная Луиза, последовав неблагоразумным советам, довела себя до ужасного состояния, которое усугубилось крайним изможднием, и упокоилась навеки, едва достигнув восемнадцати лет.

Она угасала, бросая горестные взоры в будущее, которого для нее уже не существовало; и мысль о том, что она сама, хоть и невольно, загубила свою жизнь, сделала ее конец еще более мучительным и скорым.

Это был первый человек, чью смерть я видел вблизи, ибо свой последний вздох она испустила у меня на руках, когда, следуя ее желанию, я приподнял ее, чтобы она смогла увидеть дневной свет. Примерно через восемь часов после ее смерти безутешная мать попросила меня сопровождать ее во время последнего посещения останков дочери; и мы с удивлением увидели, что в лице девушки появилась какая-то лучащаяся экстатичность, которую мы прежде никогда не наблюдали. Я был удивлен, но ее матушка увидела в этом некое утешительное предзнаменование. Однако случай оказался не так уж редок – Лафатер упоминает об этом в своем «Трактате о физиогномике».

Противожировой пояс

110. Любая направленная против тучности диета должна сопровождаться предосторожностью, о которой я забыл упомянуть, хотя должен был с нее начать: она состоит в том, чтобы и днем и ночью носить пояс, который утягивает живот, умеренно сжимая его.

Для того чтобы вполне ощутить его необходимость, надобно принять во внимание, что жесткий и не слишком гибкий позвоночный столб образует одну из стенок брюшной полости, из чего следует, что любой излишек веса, приобретенный внутренностями, в тот момент, когда тучность заставляет их отклоняться от вертикальной линии, сдерживается лишь кожей живота, состоящей из различных тканей, способных растягиваться почти бесконечно[157]. Но им может не хватить упругости, чтобы сократиться вновь, когда это давление уменьшится, если не оказать им механическую помощь, которая, имея свою точку опоры на самом позвоночнике, становится противодействующей силой, восстанавливающей равновесие. Таким образом, этот пояс производит двойное действие: сначала он не позволяет животу уступить весу внутренностей, а потом придает ему необходимую силу, чтобы подтянуться, когда их вес уменьшится.

Его никогда не следует снимать, иначе исправленное днем будет разрушено ночью; но он доставляет мало беспокойства, и к нему быстро привыкаешь.

Пояс, который служит также указателем того, что человек достаточно насытился, должен быть сделан довольно тщательно, а его давление должно быть умеренным и вместе с тем постоянным, иными словами, он должен быть сделан таким образом, чтобы сжиматься по мере того, как уменьшается полнота.

Человек вовсе не обречен носить пояс всю жизнь; его можно снять без неприятных последствий, когда достигнешь желаемого результата и когда вес остается неизменным в течение нескольких недель. Разумеется, придется соблюдать подходящую диету. Сам я не ношу его уже по меньшей мере шесть лет.

О коре хинного дерева

111. Есть вещество, которое я считаю активным противожировым средством; к такому мнению меня подтолкнули многие наблюдения; тем не менее я все еще допускаю сомнения и призываю докторов поэкспериментировать.

Эта субстанция – хинная кора.

Десять-двенадцать человек из числа моих знакомых долго болели перемежающейся лихорадкой; кое-кто из них излечился знахарскими средствами, порошками и т. д., а другие – продолжительным применением хинной коры, которая никогда не подводила.

Все люди из первой категории, до болезни тучные, излечившись, снова набрали вес; все люди из второй категории

избавились от излишка полноты; это дает мне право полагать, что именно хинная кора произвела такое действие, поскольку между ними не было другой разницы, кроме способа лечения.

Рациональная теория вовсе не противоречит этому выводу, поскольку хина, с одной стороны, повышает все жизненные способности организма и вполне может придать активности циркуляции веществ, а это возмущает и рассеивает газы, коим суждено было претвориться в жир; а с другой – доказано, что в хине имеется дубильное вещество, способное закрывать ячейки, где обычно накапливается жировая материя. Возможно даже, что оба эти процесса, взаимодействуя, усиливают друг друга.

Исходя из этих данных, верность которых может оценить любой, я полагаю, что вполне могу посоветовать использование хины всем, кто желает избавиться от доставляющей неудобства полноты. Итак, dummodo annuerint in omni medicationis genere doctissimi Facultatis professores[158], я думаю, что после первого месяца диеты тем, кто желает похудеть, неплохо бы попринимать в течение месяца (через день, в семь часов утра, за два часа до завтрака) по стакану белого сухого вина с разведенной в нем красной хиной (примерно половина кофейной ложечки), – их ждут неплохие результаты. Таковы средства, которые я предлагаю, чтобы победить столь же досадное, сколь и распространенное неудобство. Я их приноровил к человеческой слабости и преобразовал применительно к состоянию общества, в котором мы живем.

Ради этого я опирался на добытую опытным путем истину: чем строже диета, тем меньший эффект она производит, потому что ей следуют плохо либо не следуют вовсе.

Великие усилия редки; и если кто-то хочет, чтобы предложенные им правила выполнялись, стоит предлагать людям только то, что дается им легко и даже – по возможности – приятно.

Размышление XXIII
О худобе

Определение

112. Худоба является таким состоянием индивида, при котором его мышечная масса, не имея жирового слоя, позволяет видеть формы и углы костного остова.

Разновидности худобы

Имеются два типа худобы.

Первая является результатом изначальной предрасположенности организма; она сопровождается здоровьем и полным выполнением органических функций.

Вторая имеет причиной слабость некоторых органов или неправильную работу нескольких других; она придает тому, кто ею поражен, чахлый и жалкий вид. Я знавал молодую женщину среднего роста, которая весила не более шестидесяти пяти фунтов.

Последствия худобы

113. Для мужчин худоба не является недостатком; они не становятся от нее слабее, а подчас даже наделены гораздо большей живостью. Отец молодой дамы, которую я только что упомянул, хотя и выглядел таким же худым, как и она, был достаточно силен, чтобы поднять зубами тяжелый стул и бросить его назад через голову.

Но для женщин худоба – ужасное несчастье, ибо для них красота – это больше чем жизнь, а состоит она главным образом в округлости форм и в изящных изгибах линий. Самый изысканный туалет, самая непревзойденная портниха не могут замаскировать некоторые отсутствия или скрыть некоторые углы; и недаром говорят, что худышка, какою бы красивой она ни казалась, с каждой вынутой булавкой теряет частицу своего очарования.

От болезненной худобы нет никакого лекарства, или, скорее, тут должна вмешаться медицина, а лечение может оказаться столь долгим, что выздоровление придет слишком поздно.

Однако, что касается женщин, которые уродились худышками, но имеют хороший желудок, мы не видим, чем они сложнее для откорма, чем пулярки; и если тут придется потратить чуть больше времени, то лишь потому, что у женщин желудок сравнительно меньшего размера и не может быть подчинен строгому и пунктуально исполняемому режиму питания, чему подвергаются эти преданные человеку существа.

Приведенное сравнение – самое мягкое из тех, что я смог подыскать, и надеюсь, что дамы простят мне его из-за моих похвальных намерений, ведь ради них эта глава и была задумана.

Природная предрасположенность

114. У природы, столь многообразной в своих проявлениях, имеются матрицы как для худобы, так и для тучности.

Люди, предназначенные ею к худобе, выстроены по продолговатой схеме. Кисти рук и ступни у них небольшие, ноги тонкие, область копчика не слишком упитана, ребра довольно заметны, нос орлиный, глаза миндалевидные, большой рот, острый подбородок и темные волосы.

Таков этот тип в общих чертах; некоторые части тела могут не укладываться в эту схему, но такое случается редко.

Порой попадаются худые люди, которые много едят. Все те, кого я смог опросить на этот счет, признались мне, что у них не все благополучно с пищеварением, вот почему они остаются в прежнем состоянии.

Тщедушными бывают люди самые разные. Их отличие в том, что у них нет ничего выступающего – ни в чертах, ни в

телосложении; у них какие-то потухшие глаза, бледные губы, и сочетание этих черт указывает на отсутствие достаточной энергичности, это слабость, чем-то похожая на недомогание. Про таких можно сказать, что выглядят они какими-то недоделанными, словно пламя жизни в них еще не совсем разгорелось.

Диета для желающих пополнеть

115. Каждая худая женщина желает пополнеть – это желание мы слышали от них тысячу раз; именно ради того, чтобы лишний раз оказать честь этому всемогущему полу, мы постараемся заменить ему настоящими формами те приманки из шелка и хлопка, которые, среди прочих новинок, в изобилии выставляют в витринах магазинов к великому негодованию суровых поборников нравственности, которые испуганно проходят мимо, отворачиваясь от этих химер так старательно, словно их взорам предстала сама реальность.

Весь секрет обретения полноты состоит в подходящем режиме питания: достаточно только выбирать свою пищу и есть ее.

При этой диете рассудочные предписания касательно отдыха и сна почти не имеют значения, ибо поставленная цель достигается в любом случае. Если вы не делаете упражнения, вы полнеете; если вы их делаете, то полнеете еще больше, потому что из-за них больше едите; а когда аппетит удовлетворяется со знанием дела, то не только восстанавливается потраченное, но и приобретается требуемое.

Портрет гурмана. Французская сатирическая гравюра. XIX в.

Если вы много спите, сон будет вас полнить; если спите мало, ваше пищеварение заработает быстрее и вы будете больше есть.

Стало быть, речь идет лишь о том, как именно должны питаться желающие округлить свои формы; а эта задача уже не может быть сложной после того, как мы установили определенные принципы.

Итак, чтобы справиться с задачей, нужно предоставить желудку такую пищу, которая заставит его работать, но без перегрузки, а возможностям усвоения – такие вещества, которые они смогут преобразовать в жир.

Попытаемся прикинуть, каким должен быть питательный день сильфа или сильфиды, которым пришла охота материализоваться.

Общее правило. Надо есть побольше свежего хлеба, испеченного в этот же день, и не стоит при этом откладывать мякиш в сторону.

До восьми часов утра, и даже в постели, если понадобится, следует съесть суп с накрошенным туда хлебом или с макаронами, не слишком сытный, а для того, чтобы он быстрее переварился, – запить его чашкой хорошего шоколада.

В одиннадцать часов надо позавтракать свежими яйцами –

яичницей-болтуньей или глазуньей, маленькими паштетами, отбивными котлетами, чем угодно, – главное, чтобы там были яйца. Чашка кофе не повредит.

Час обеда следует назначить с тем расчетом, чтобы еще до того, как вы сядете за стол, завтрак уже был бы переварен, и мы обычно предупреждаем: если очередной прием пищи накладывается на пищеварение предыдущего – это напрасная трата средств.

После завтрака надо совершить небольшой моцион: мужчины – потому что долг превыше всего (если их состояние это позволяет), а дамы поедут в Булонский лес, в Тюильри, к портнихе, к модистке, в магазины новинок, к подругам, чтобы поболтать о том, что они видели. Мы уверены, что подобные разговоры в высшей степени целебны, ибо доставляют большое удовольствие.

За обедом – суп, мясо и рыба по желанию; но к этому следует добавить блюда из риса, макароны, кондитерские изделия, нежные кремы, шарлотки и т. д.

На десерт – савойские бисквиты, пирожные, ромовые, и не только, бабы и другая выпечка, в которой имеются крахмал, яйца и сахар.

Эта диета, хоть и кажется ограниченной, способна дать большое разнообразие; она допускает все продукты животного происхождения, а также предоставляет широкие возможности по замене одних мучных блюд и приправ к ним другими, которые стоит непременно использовать, дабы избежать разочарования, которое стало бы непреодолимым препятствием для дальнейшего движения в нужном направлении.

Вместо вина предпочтительнее пиво, если только это не бордо или вино с юга Франции.

Надо избегать всего кислого, за исключением салата, который радует душу. Стоит посыпать сахаром те фрукты, которые к этому восприимчивы, и не принимать слишком холодные ванны; надо стараться дышать время от времени чистым деревенским воздухом, есть побольше винограда в сезон и не танцевать до изнеможения на балу.

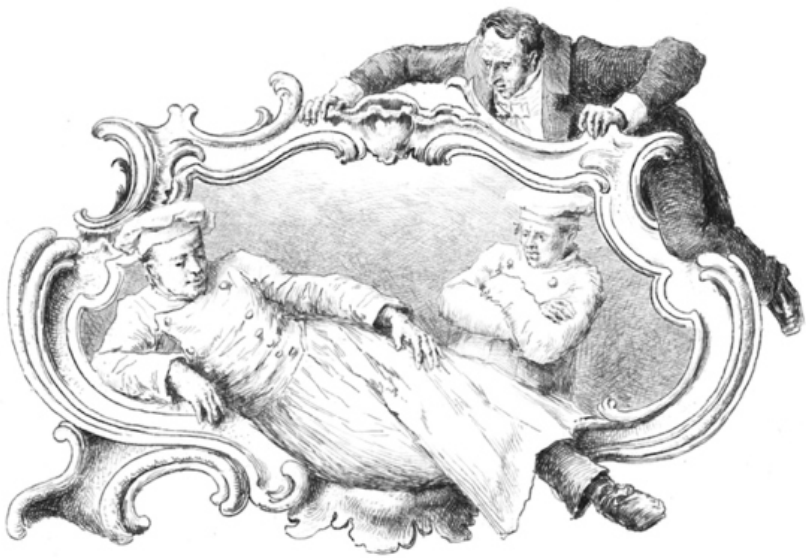
Ложиться стоит около одиннадцати часов в обычные дни и не позже часа ночи в чрезвычайных случаях.

Следуя этому режиму неукоснительно и смело, можно за короткий срок исправить небрежности природы; от этого выиграет как здоровье, так и красота, а чувственность получит пользу и от того, и от другого, да и нотки признательности, долетающие до ушей Профессора, усладят его слух.

Ведь откармливают же барашков, быков, домашнюю птицу,

карпов, раков, устриц; отсюда я вывожу всеобщее правило: все, что ест, может быть откормлено, лишь бы продукты питания были подобраны надлежащим образом.

Размышление XXIV
О посте



Определение

116. Пост – это добровольное воздержание от пищи с нравственной либо религиозной целью.

Хотя пост и противоречит одной из наших наклонностей или, вернее, одной из наших повседневных потребностей, тем не менее он пришел к нам из самой глубокой древности.

Происхождение поста

Вот как авторы объясняют появление этого обычая.

В особых скорбях, утверждают они, когда умирали отец, мать или любимый ребенок, скорбел весь дом: домочадцы плакали, обмывали тело умершего или бальзамировали его, устраивали ему погребение согласно его рангу. В этих обстоятельствах о еде и не вспоминали: постились, даже не замечая этого.

Так же в публичных проявлениях скорби, когда люди страдали от необычайной засухи, чрезмерных дождей, жестоких войн, заразных болезней – одним словом, когда на них

обрушивался один из тех бичей божьих, с которым ни сила, ни умение ничего поделать не могут, они проливали слезы и приписывали все эти беды гневу богов, а также смирялись перед ними, пресмыкались, истязали себя жертвенным воздержанием. А когда несчастья прекращались, люди убеждали себя, что это случилось благодаря их слезам и посту, и продолжали прибегать к подобному средству в подобных же случаях.

Таким образом, сначала люди, удрученные общественными или частными бедствиями, предаются горю и пренебрегают пищей, а затем начинают рассматривать это добровольное воздержание как религиозный акт.

Они поверили, что, истязая свое тело, когда душа их скорбит, они могут вызвать милосердие богов, и эта идея захватила все народы, внушила им траур, обеты, молитвы, жертвоприношения, умерщвления плоти и воздержание.

В конце концов сам Иисус Христос, придя на землю, освятил пост, и все христианские секты восприняли его вместе с бóльшими или меньшими самоограничениями.

Как постились

117. Приходится признать, что сейчас эта практика поста странным образом вышла из употребления; и мне, либо ради наставления неверующих на правый путь, либо для их обращения, нравится рассказывать, как мы это делали в середине восемнадцатого века.

В обычное, непостное время завтракали до девяти часов хлебом, сыром, фруктами, каким-нибудь паштетом и холодным мясом.

Между полуднем и часом дня на обед у нас был суп и допустимый пот-о-фё – все это с более-менее хорошим сопровождением в зависимости от достатка и обстоятельств.

Около четырех часов полдничали, то есть слегка перекусывали; этот прием пищи в первую очередь предназначался для детей и для тех, кто упорно следовал обычаям минувших времен.

Но бывали и «ужиноподобные» полдники, которые начинались в пять часов и длились бесконечно долго; обычно эти трапезы были очень веселыми, и дамы к ним великолепно приноравливались, порой устраивая их исключительно для себя, а мужчины туда не допускались. Я нахожу в своих интимных мемуарах, что там бывало немало злословия и сплетен.

Около восьми часов ужинали с закусками, жарким, салатом и десертом, играли партию-другую и отправлялись спать.

В Париже всегда бывали ужины и более высокого порядка, которые начинались после театра. В зависимости от обстоятельств их украшали собой красивые женщины, модные актрисы, элегантные бесстыдницы, важные особы, финансисты, распутники, светлые умы и острословы.

Там судачили о том, что приключилось в этот день, напевали новую песенку, говорили о политике, литературе, о спектаклях, а главное, занимались любовными делами.

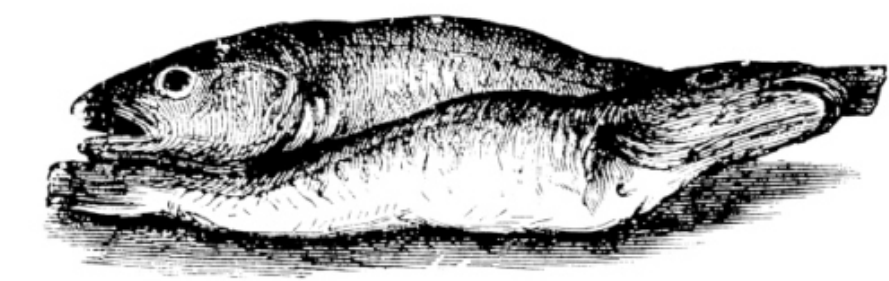
Теперь посмотрим, что делали в дни поста.

Постились, то есть совсем не завтракали, и от этого аппетит был сильнее, чем обычно.

Когда подходило время, обедали, как могли; но рыба и овощи переваривались быстро, и еще до пяти часов люди уже умирали с голоду, смотрели на часы, ждали, злились, но продолжали поститься, заботясь о своем спасении.

В восемь часов находили на столе не добрый ужин, а закуску, словно доставленную из-за монастырской ограды, потому что монахи в конце дня собирались, чтобы почитать вслух Отцов Церкви, после чего им дозволялось выпить стакан вина.

Во время этой легкой трапезы нельзя было подавать ни сливочного масла, ни яиц, ничего такого, в чем была бы жизнь. Приходилось довольствоваться салатом, вареньями, фруктами – увы! – не слишком сытными, если сравнить их с аппетитом, который к тому времени разгорался; однако ради небесной любви запасались терпением и отправлялись спать, и так все время, пока длился пост.



Что касается тех, кто устраивал те самые легкие ужины, о которых я упоминал, то они заверили меня, что не постятся и никогда не постились.

Гастрономическим шедевром тех давних времен было строгое апостольское угощение, которое тем не менее выглядело как хороший поздний ужин.

Науке удалось разрешить эту проблему посредством допущения рыбы, приготовленной au bleu, пюре из корнеплодов и выпечки на оливковом масле.

Строгое соблюдение поста оставляло место для удовольствия, ныне нам неведомого, – это удовольствие разговеться, завтракая утром на Пасху.

Если приглядеться пристальней, то составные части наших удовольствий – это трудности, лишения и желание наслаждения.

Все это сходится в религиозном действе, которое прекращает воздержание; я видел, как двое из моих двоюродных дедов, люди благоразумные и славные, млели от удовольствия, видя, как в день Пасхи нарезают ветчину или принимаются за паштет. А теперь мы превратились в вырожденцев – вот кем мы стали! – и нас уже не удовлетворяют столь сильные ощущения.

Причины ослабления поста

118. Я видел, как зарождалось это ослабление; оно началось с едва ощутимых мелочей.

Молодежь до определенного возраста не принуждали к соблюдению поста; а также беременные женщины или те, что считали себя таковыми, были избавлены от него из-за своего положения, для них подавали скоромное, и такой ужин весьма искушал постившихся.

А потом и люди зрелые стали замечать, что пост их раздражает, вызывает головную боль, служит причиной бессонницы. Затем стали относить на счет поста все мелкие неприятности, которые одолевают человека весной, такие как весенняя сыпь, обмороки от яркого света, кровотечения из носа и прочие симптомы возбуждения, свидетельствующие об обновлении природы. Отсюда воспоследовало, что один не постился, потому что считал себя больным, другой – потому что и впрямь болел, третий – потому что боялся заболеть; вот почему постный стол и облегченные трапезы становились все более редкими.

Но это еще не все: несколько зим выдались довольно суровыми, и люди побоялись, что им не хватит кореньев; да и сама церковная власть официально ослабила свою строгость, в то время как хозяева жаловались на избыток расходов, связанный с режимом постного стола, а некоторые говорили, что Бог не хочет, чтобы люди рисковали своим здоровьем, а маловеры добавляли, что в рай через голодовку не попадешь.

Тем не менее долг по-прежнему признавали и, чтобы его ослабить, почти всегда спрашивали разрешение у пастырей, в

котором те редко отказывали, иногда добавляя условие раздать милостыню взамен воздержания.

Наконец, произошла революция, которая, наполнив все сердца заботами, страхами и интересами совсем другого рода, привела к тому, что у людей не было ни времени, ни возможности обращаться к священникам, многие из которых подверглись преследованиям как враги государства, что не мешало им называть тех, кого не тронули, раскольниками.

К этой причине, которая, к счастью, более не существует, прибавилась другая, не менее серьезная.

Время нашей трапезы совершенно изменилось: мы больше не едим ни так же часто, ни в те же часы, как наши предки, так что и пост надо было устроить по-новому.

Это так верно, что я, хотя и бываю только у людей степенных, благоразумных и даже довольно верующих, за двадцать пять лет, насколько помню, не обнаружил вне стен своего дома и десятка постных трапез и всего лишь одну облегченную.

В подобном случае немало людей могли бы оказаться в весьма затруднительном положении; но я уверен, что святой Павел это предусмотрел, так что под его покровительством мне ничто не грозит.

Впрочем, мы сильно ошиблись бы, решив, что невоздержанность выиграла при этом новом порядке вещей.

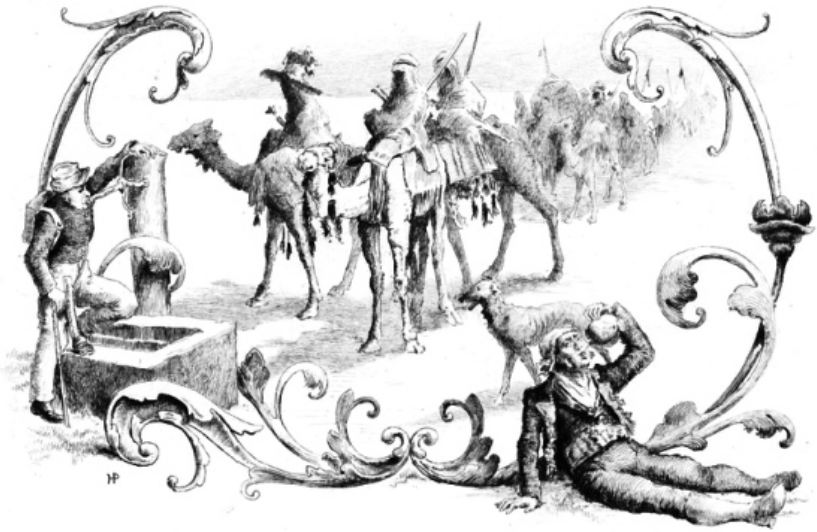
Количество приемов пищи сократилось примерно наполовину. Пьянство исчезло, найдя себе убежище в низших классах общества, да и то лишь в некоторые дни. Оргий больше не устраивают: подобный распутник был бы опозорен. Больше трети Парижа позволяет себе утром только легкий завтрак, и если кое-кто и предается утонченному и изысканному гурманству, я не очень понимаю, как можно их за это упрекать, поскольку мы уже видели, что тут выигрывают все и никто не проигрывает.

Но не будем заканчивать эту главу, не рассмотрев новое направление, которое приняли вкусы народов.

Каждый день тысячи людей проводят вечера в театре или в кафе, а сорок лет назад они наверняка пошли бы в питейное заведение.

Разумеется, при новом положении дел бережливость ничего не выигрывает, но зато очень выигрывают нравы. На спектакле в театре они смягчаются, а чтение газет в кафе приобщает к знанию, и это наверняка надежный способ избежать ссор, разнообразных болезней и отупения, которые являются неизбежными следствиями посещения кабаков.

Размышление XXV
Об истощении сил



119. Под истощением сил понимают состояние слабости и подавленности, вызванное предшествовавшими обстоятельствами, которое затрудняет исполнение жизненно важных функций. Можно насчитать три его разновидности, исключив отсюда истощение, вызванное недостатком пищи.

Итак, истощение сил происходит вследствие физической усталости, вследствие умственного перенапряжения и, наконец, вследствие эротических излишеств.

Общим лекарством для всех трех видов истощения сил является немедленное прекращение действий, приведших к этому состоянию, весьма близкому к болезни.

Лечение

120. После этого необходимого предуведомления гастрономия, как всегда, готова предоставить свои средства. Человеку, изнуренному физическими упражнениями, слишком длительным мускульным напряжением, она предлагает хороший суп, щедрое вино, мясное блюдо и сон.

Ученому, который позволил себе слишком увлечься

предметом своих исследований, – моцион на свежем воздухе; чтобы проветрить голову – ванну, чтобы расслабить раздраженные нервные волокна – птицу, травянистые овощи и отдых.

Наконец, благодаря приведенному ниже наблюдению станет ясно, что именно может сделать гастрономия для тех, кто забывает, что и у сладострастия есть свои пределы, а у наслаждения – свои опасности.

Лечение, предлагаемое Профессором

121. Как-то раз я отправился навестить одного из моих лучших друзей, г-на Рюба: мне сказали, что он приболел, и действительно, я нашел его в халате, сидящим у камина в совершенно удрученном состоянии.

Его физиономия меня ужаснула: он был бледен, глаза лихорадочно блестели, а нижняя губа так отвисла, что стали видны нижние зубы. Это было отвратительно.

Я справился о причине столь внезапного изменения; он колебался, но я был настойчив, и после некоторого сопротивления он все-таки рассказал.

– Дружище, – начал он, покраснев, – ты же знаешь, что моя жена ревнива и что эта ее мания попортила мне немало крови. Несколько дней назад у нее случился жуткий приступ ревности, прямо исступление какое-то, и вот, желая доказать ей, что она не потеряла ни частицы моей любви и что с моей стороны не будет ни малейшего уклонения от супружеского долга, я и довел себя до такого состояния.

– Ты, наверное, забыл, – сказал я ему, – что тебе сорок пять лет и что от ревности нет лекарства? Неужели тебе неизвестно, furens quid femina possit?[159]

И я привел еще несколько других галантных пословиц, поскольку был изрядно раздражен.

– Ко всему прочему, – продолжал я, – пульс у тебя отрывистый, напряженный, частый. И что ты теперь будешь делать?

– Ко мне доктор приходил, – промямлил он, – сказал, что у меня нервная лихорадка, и предписал кровопускания, а для этого будет присылать ко мне хирурга.

– Хирурга! – воскликнул я. – Поберегись, а не то ты покойник. Прогони его как убийцу и скажи ему, что отныне ты мой пациент – и душой, и телом. А врач, случайно, не знает причину твоего недуга?

– Увы, нет! Неуместный стыд помешал мне сделать ему

полное признание.

– Ну что ж, придется его попросить, чтобы навестил тебя. Я сделаю тебе подходящую микстуру, а пока выпей это.

И я протянул ему стакан воды с растворенным в ней сахаром, который он проглотил с доверием Александра и верой угольщика[160].

Покинув его, я поспешил к себе домой, чтобы педантично приготовить восстанавливающее средство (рецепт которого можно найти в «Разном»)[161], используя известные мне приемы, способные ускорить работу, ибо в подобных случаях несколько часов промедления могут привести к непоправимым последствиям.

Вскоре я вернулся со своей микстурой и уже обнаружил улучшение: щеки пострадавшего вновь окрасились румянцем, взгляд перестал быть напряженным, но на уродливо отвисшую губу было по-прежнему неприятно смотреть.

Вскоре появился врач; я сообщил ему о том, что сделал, а больной во всем ему признался. Докторское чело поначалу сурово нахмурилось, но вскоре, окинув нас слегка ироничным взглядом, он сказал, обратившись к моему другу:

– Вас не должно удивлять, что я не догадался о недуге, который не подобает ни вашему возрасту, ни вашему состоянию; к тому же вы проявили чрезмерную стыдливость, скрыв его причину, что, впрочем, делает вам честь. А еще я хочу попенять вам за то, что вы вынудили меня совершить ошибку, которая могла бы стать для вас роковой. К счастью, мой собрат, – добавил он, отвесив поклон в мою сторону, который я ему тотчас вернул с лихвою, – указал вам правильный путь. Съешьте его суп, как бы он его ни называл, и, если жар у вас спадет, как я полагаю, позавтракайте утром чашкой шоколада, в который велите добавить два свежих яичных желтка.

На сих словах он взял свою трость и удалился, оставив нам изрядное искушение повеселиться на его счет.

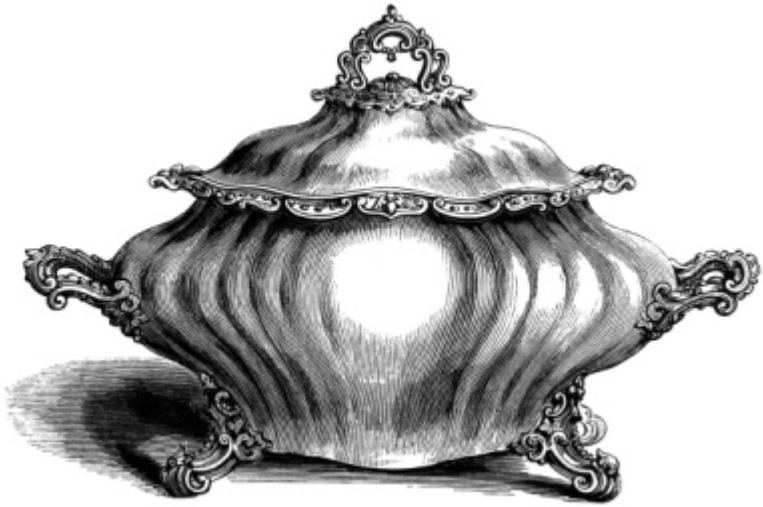
Вскоре я дал своему пациенту большую чашку моего эликсира жизни; он жадно выпил его и хотел было повторить, но я потребовал двухчасовой отсрочки и только перед своим уходом дал ему вторую дозу.

На следующий день уже никакого жара не было, он чувствовал себя почти хорошо; позавтракал согласно предписанию и продолжил принимать лекарство; а через день уже смог перейти к своим обычным занятиям; однако непослушная губа вернулась на место только по прошествии третьего дня.

Вскоре это дело каким-то образом вышло наружу, и все дамы

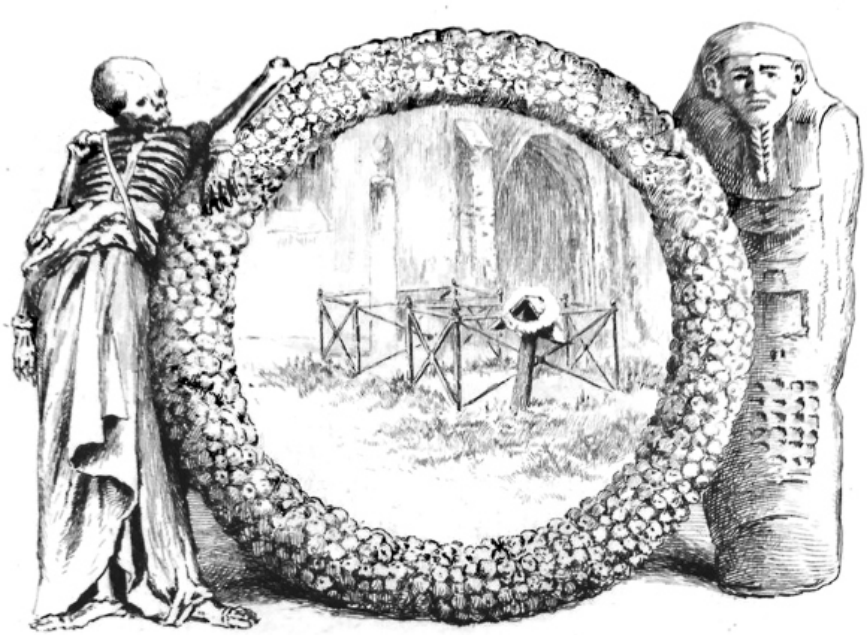
шушукались об этом между собой.

Некоторые восхищались моим другом, почти все его жалели, а Профессор-гастроном удостоился славы.



Размышление XXVI
О смерти

Omnia mors poscit; lex est, non pœna, perire[162].



122. Создатель назначил человеку пять главнейших и важнейших условий существования и обязал его выполнить их; вот они: рождение, труд, питание, продолжение рода и смерть.

Смерть – это абсолютное прекращение чувственных отношений и абсолютное уничтожение всех жизненных сил, предающее тело законам распада.

Выполнение всех этих необходимых условий, несмотря на различия между ними, сопровождается и смягчается некоторым ощущением удовольствия, и даже сама смерть не лишена очарования, если она естественна, то есть когда тело уже прошло через различные ступени роста, зрелости, старости и обветшания, чему и было обетовано.

Если бы я решил дать здесь более пространную главу, то призвал бы себе на помощь врачей, наблюдавших, через какие едва уловимые нюансы одушевленные тела переходят в состояние косной материи. Я привел бы слова философов, королей, литераторов, которые, приблизившись к рубежам вечности, но

еще не застигнутые болью, высказывали приятные мысли и придавали им поэтическое очарование. Напомню ответ умирающего Фонтенеля, который, когда его спросили о том, что он чувствует, ответил: «Ничего, кроме затруднения жить». Но я предпочитаю всего лишь высказать свое убеждение, основанное не только на аналогии, но еще и на множестве внимательных наблюдений, и вот последнее из них.

У меня была двоюродная бабушка девяноста трех лет, и вот пришло ей время умирать. Несмотря на то что она уже некоторое время не вставала с постели, ей удалось сохранить все свои способности, а ее состояние выдавали лишь сниженный аппетит да ослабевший голос.

Она всегда относилась ко мне очень по-дружески, а я, оставаясь у ее ложа, был готов с нежностью услужить ей, что не мешало мне наблюдать за ней тем философским взором, которым я всегда смотрю на все, что меня окружает.

– Ты здесь, внучек? – едва прошелестела она.

– Да, бабушка, я в вашем распоряжении и думаю, что вам стоит выпить немного старого доброго вина.

– Давай, дружочек, жидкость всегда вниз стекает.

Я поспешил к ней, осторожно ее приподнял и дал проглотить полрюмки моего лучшего вина. Она оживилась на миг и, обратив ко мне свои очень красивые глаза, шепнула:

– Большое спасибо за эту последнюю услугу; если доживешь до моих лет, сам увидишь, что смерть становится такой же необходимостью, как и сон.

Это были ее последние слова, и через полчаса она уснула навеки.

Квирин Боэль Младший. Обезьяны и устрицы. Гравюра. 1635

Доктор Ришеран так правдиво и так философски описал окончательную деградацию человеческого тела и последние моменты жизни, что мои читатели наверняка будут мне признательны за то, что я ознакомил их со следующим пассажем:

«Вот порядок, в каком угасают и распадаются мыслительные способности. Разум, этот атрибут, на исключительное обладание которым претендует человек, покидает его первым. Сначала он теряет способность к связности суждений, а вскоре после нее – способность сравнивать, собирать, комбинировать идеи, соединяя их в единое целое, и высказываться об их взаимоотношениях. В таких случаях говорят, что больной теряет голову, бредит, говорит вздор. Обычно человек замыкается в кругу самых привычных мыслей, тут-то и узнается преобладающая в нем страсть: скупой ведет неосторожные речи о своих спрятанных сокровищах; другой умирает, обуреваемый религиозными ужасами. Сладостные воспоминания о далекой родине – тут-то вы и просыпаетесь во всем вашем очаровании и со всей вашей силой.

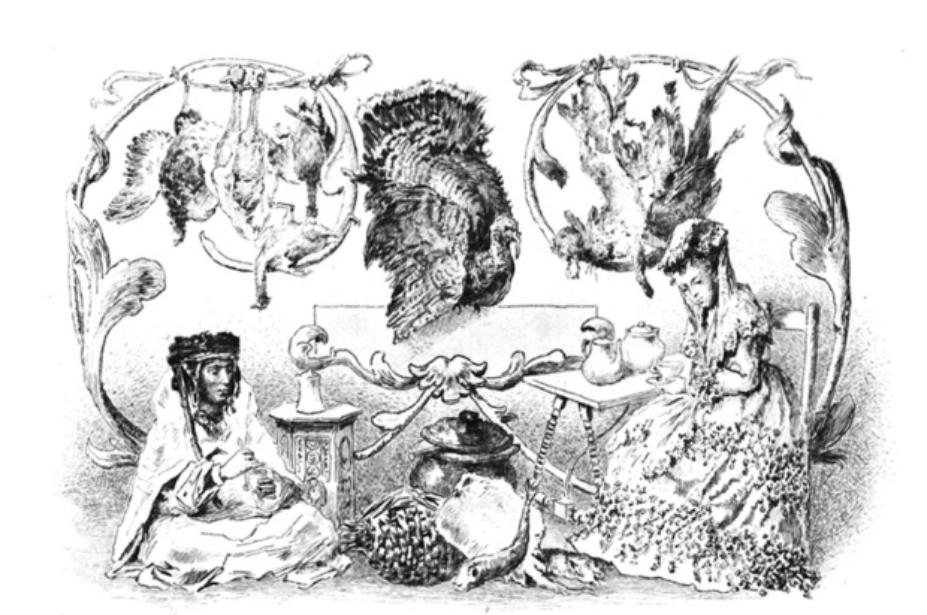
После способности рассуждать и делать умозаключения настает черед способности к ассоциации идей – она тоже подвергается неуклонному разрушению.

Это происходит в состоянии, известном под названием „внезапный сбой“, и я испытал это на себе самом. Я беседовал со своим другом, когда вдруг мне стало невыносимо трудно соединить две мысли, на сходстве которых я хотел построить свое

высказывание; и все же это помрачение рассудка не было полным, я сохранил память и способность чувствовать, отчетливо слыша людей, говоривших вокруг: „Он в обмороке“ – и суетившихся, чтобы вывести меня из этого состояния, которое было не лишено некоторой приятности.

Затем угасает память. Больной, который, находясь в своем бреду, еще узнавал тех, кто подходил к его ложу, в конце концов перестает узнавать сначала своих родных, а потом и тех, с кем вместе жил. Наконец он совсем перестает что-либо чувствовать, но его чувства угасают постепенно и в определенном порядке: вкус и обоняние уже не подают признаков жизни; глаза подергиваются тусклой пеленой и принимают отсутствующее выражение; слух еще чувствителен к звукам и шумам. Наверное, поэтому древние, чтобы удостовериться в чьей-либо смерти, имели обычай кричать в уши усопшему. Умирающий уже не различает ни запахов, ни вкуса, ничего не видит и не слышит. У него остается лишь осязание, ему неспокойно на своем одре, он шарит по нему руками, поминутно меняет позу, делает, как мы уже сказали, беспорядочные движения, аналогичные движениям зародыша, который шевелится во чреве матери. Смерть, которая вот-вот настигнет его, уже не может внушить ему никакого страха, ибо у него уже нет мыслей, и он кончает жить так же, как и начал, ничего не сознавая» (Ришеран. Новые элементы физиологии).

Размышление XXVII
Философская история кулинарии



123. Кулинария – древнейшее из искусств, поскольку Адам родился натощак; а ведь новорожденный, едва появившись на свет, начинает кричать и затихает только на груди кормилицы. Из всех искусств именно кулинария сослужила нам наиважнейшую службу для устройства цивилизованной жизни, ибо потребность готовить пищу научила нас пользоваться огнем, а с его помощью человек укротил природу.

Глядя на вещи с такой высоты, можно насчитать три разновидности того, что мы называем кухней.

Первая занимается приготовлением пищи и в целости сохранила свое изначальное наименование.

Вторая изучает и анализирует элементы, эту кухню условлено называть химией.

И третья, которую можно назвать восстановительной кухней, более известна под названием фармацея.

Различаясь по своему назначению, все они едины в применении огня, использовании кухонных печей, а также посуды.

Таким образом, кусок говядины, который повар превращает в суп и разварное мясо, химику нужен для того, чтобы выяснить, из

каких веществ это мясо состоит, а фармацевт при помощи других веществ насильно изгоняет его из нашего тела, если из-за него у нас случилось несварение.

Порядок питания

124. Человек – существо всеядное; у него имеются резцы, чтобы разгрызать плоды, коренные зубы, чтобы дробить зерна, и клыки, чтобы разрывать мясо, – на сей счет было замечено, что чем ближе человек к дикому состоянию, тем его клыки крупнее и заметнее выделяются в ряду остальных зубов.

Весьма вероятно, что род человеческий долго оставался плодоядным и был принужден к этому в силу необходимости, поскольку человек – самое неповоротливое из живых существ Древнего мира и его средства нападения были очень ограничены до тех пор, пока он оставался безоружным.

Пир царя Ирода. Гравюра «Нюрнбергской хроники». 1480-е

Однако инстинктивная потребность самосовершенствования,

нерасторжимо связанная с людской природой, не замедлила развиться: само осознание собственной слабости побудило человека обзавестись оружием, к чему подтолкнул его также плотоядный инстинкт, предвестником которого и было наличие клыков. Но, едва успев вооружиться, человек сделал своей добычей и пищей всех животных, коими был окружен.

Этот истребительный инстинкт существует в нас и по сию пору; дети почти никогда не упускают случая убивать мелких животных, попавших к ним в руки, а будь они голодны, они бы их ели.

В том, что человек желает питаться мясом, нет ничего удивительного: у него слишком маленький желудок, а во фруктах слишком мало питательных веществ, способных превращаться в животную материю, чтобы обеспечить полное восстановление сил; конечно, он мог бы питаться овощами, но такой режим питания предполагает знания и умения, которые могли появиться у него лишь через много веков.

Первыми орудиями должны были стать ветви деревьев, а позже люди научились делать из них луки и стрелы.

Весьма достойно примечания, что всюду, где бы ни находили человека, в любом краю, на любой широте, он всегда был вооружен луком и стрелами. Такое единообразие трудно объяснить. Непонятно, как одна и та же цепочка умозаключений приходит в голову индивидам, живущим в столь разных условиях, наверняка имеется какая-то причина, но ее скрывает завеса многих веков.

Сырое мясо имеет лишь одно неудобство: оно пристает к зубам из-за своей липкости; а помимо этого нельзя сказать, что оно неприятно на вкус. Если его немного посолить, оно очень хорошо переваривается и должно быть питательнее, чем любая другая пища.

«Mein God[163], – говорил мне один кроатский капитан[164] в 1815 году, которого я угощал обедом, – хорошая еда не требует столько возни.

Когда мы в походе проголодаемся, то забиваем первую же подвернувшуюся нам под руку скотину, вырезаем из нее кусок помясистее, присыпаем солью, которая у нас всегда имеется в ташке[165], кладем его на конскую спину под седло, пускаем коня в галоп и скачем какое-то время, а потом – ням, ням, ням, – тут он сделал движение челюстями, изображая человека, уплетающего за обе щеки, – пируем, как короли».

Когда охотники в Дофине отправляются на сентябрьскую охоту, они тоже запасаются солью и перцем. Если им удается подстрелить жирненькую мухоловку, они ее ощипывают,

приправляют солью с перцем и кладут на какое-то время себе под шляпу, а потом съедают. Они уверяют, что эта птичка, с которой обошлись таким образом, будет получше любого жаркого.

Впрочем, если наши пращуры ели свою пищу сырой, то и мы не совсем потеряли к этому привычку. И самые разборчивые нёба вполне удовлетворяются арльскими колбасами, мортаделлами, копченой гамбургской говядиной, анчоусами, вяленой селедкой и прочим подобным, что вовсе не прошло через огонь, однако от этого не меньше пробуждает в нас аппетит.

Обретение огня

125. После того как люди довольно долго угощались по-кроатски, они наконец-то обрели огонь, но опять же совершенно случайно, ибо сам по себе огонь на земле не возникает, и обитателям Марианских островов, к примеру, он неведом.

Приготовление пищи

126. Стоило человеку однажды познать огонь, как инстинктивное стремление к усовершенствованию побудило его приблизить к нему мясо – сначала чтобы просто подсушить, а затем и положить на угли, чтобы изжарить.

А когда с мясом обошлись таким образом, то решили, что это пошло ему на пользу: вкус стал насыщеннее, жевать его теперь стало гораздо легче, а содержащийся в нем осмазом, подрумяниваясь, придал ему новый аромат, который нравится нам до сих пор.

Тем не менее было замечено, что при жарке на угольях мясо пачкается из-за того, что на него налипают частицы золы или угольные крошки, от которых не так-то легко избавиться. Это досадное неудобство исправили, насадив мясо на острый сук, который помещали над раскаленными углями, подперев его камнями подходящей высоты.

Так и пришли к жаркому – блюду довольно простому и вкусному, ибо все жареное мясо обладает очень хорошим вкусом, поскольку при жарке частично коптится.

Сам процесс жарки не слишком продвинулся вперед со времен Гомера, и я надеюсь, что мы с удовольствием увидим здесь, как Ахилл принимает в своем шатре трех прославленных греческих воинов, один из которых – царь.

Рассказ об этом я посвящаю дамам, потому что хоть Ахилл и был самым красивым из греков, однако собственная гордость не помешала ему оплакивать Брисеиду, когда ее у него отняли; вот

почему ради них я выбрал фрагмент «Илиады» в элегантном переводе на латынь, сделанном Дюга-Монбелем, автором прекрасным, любезным и для эллиниста вполне себе гурманом[166].

Majorem jam crateram, Mœnetii fili, appone,
Meraciùsque misce, poculum autem para unicuique;
Charissimi enim isti viri meo sub tecto.
Sic dixit: Patroclus dilecto obedivit socio;
Sed cacabum ingentem posuit ad ignis jubar;
Tergum in ipso posuit ovis et pinguis capræ.
Apposuit et suis saginati scapulam abundantem pinguedine.
Huic tenebat carnes Automedon, secabatque nobilis Achilles,
Eas quidem minute secabat, et verubus afligebat…[167]

Таким образом, царь, царский сын и три греческих военачальника очень неплохо угостились хлебом, вином и жареным мясом.

Надо полагать, что если Ахилл с Патроклом сами занялись приготовлениями к пиршеству, то ради того, чтобы оказать больше чести явившимся с визитом почетным гостям, поскольку обычно кухонные хлопоты предоставлялись рабам и женщинам (что Гомер и сообщает нам в другом месте, описывая в «Одиссее» трапезы женихов-соискателей).

В те времена на кишки животных, начиненные кровью и жиром, смотрели как на весьма изысканное кушанье (это была кровяная колбаса).

А еще в те времена, да наверняка и задолго до них, с застольными наслаждениями неразрывно связывались поэзия и музыка.

Почитаемые всеми сладкопевцы прославляли чудеса природы, любовные похождения богов и великие воинские подвиги; они осуществляли нечто вроде жреческого священнодействия, и возможно, что божественный Гомер сам происходил из среды этих людей, отмеченных небесами, и не поднялся бы так высоко, если бы его поэтические упражнения не начались с самого детства.

Г-жа Дасье замечает, что Гомер ни в одном из своих произведений не упоминает о вареном мясе. Древние евреи тут продвинулись дальше благодаря своей задержке в Египте; у них уже были сосуды, которые годились для того, чтобы ставить их на огонь, и как раз в подобном горшке была сварена похлебка, которую Иаков так дорого продал брату своему Исаву.

Но на самом деле труднее всего догадаться, как человек

пришел к тому, чтобы обрабатывать металлы; первым, кто этим занялся, был, говорят, Тубал-Каин[168].

При нынешнем состоянии наших знаний металлы служат нам для того, чтобы обрабатывать другие металлы; мы держим их железными щипцами, куем железными молотами, обрабатываем стальными напильниками; но я еще не нашел никого, кто мог бы внятно мне объяснить, как древние умудрились сделать первые щипцы и первый молот.

Пиршества обитателей Востока. Греки

127. Кулинарное искусство достигло большого прогресса, когда получило в свое распоряжение медную и глиняную кухонную утварь, способную выдерживать жар огня. Стало возможно тушить мясо, варить овощи, готовить бульоны, соусы, студни; все эти вещи следовали друг за другом и подкрепляли друг друга.

Древнейшие из дошедших до нас книг сохранили ценные упоминания о пиршествах царей Востока.

Нетрудно поверить, что у монархов, которые правили странами, столь богатыми множеством вещей, и особенно пряностями и благовониями, столы ломились от яств; однако нам не хватает подробностей. Известно лишь, что Кадм, принесший письменность в Грецию, был поваром у царя Сидонского.

Именно у этих сластолюбивых и изнеженных народов возник обычай окружать пиршественные столы ложами и угощаться полулежа.

Эта напоминающая слабосилие утонченность отнюдь не повсюду была принята благосклонно. Народы, которые особо отличались силой и мужеством, те, у кого воздержанность в пище почиталась достоинством, долго ее отвергали; но когда этот обычай восприняли афиняне, он надолго сделался общим правилом для всего цивилизованного мира.

Кулинария с ее усладами была в большом фаворе у афинян, народа изысканного и падкого до новизны: цари, богачи, поэты, ученые подавали пример, и даже философы не считали, что должны отказываться от удовольствий, к которым их склоняет сама природа.

Судя по тому, что можно прочесть у древних авторов, нельзя сомневаться, что пиры в те времена были настоящими празднествами.

Большая часть того, что уже тогда считалось превосходным, добывалось охотой, рыбной ловлей и торговлей, а конкуренция еще больше набивала им цену, сделав ее почти заоблачной.

Все искусства соревновались между собой за украшение столов, вокруг которых сотрапезники возлежали на ложах, устланных богатыми пурпурными покрывалами.

Прекрасным яствам старались придать еще больше достоинств с помощью приятной беседы – так застольные речи становились настоящей наукой.

Песни, которые исполнялись примерно на третьей перемене блюд, утратили свою изначальную, древнюю суровость; теперь их пели уже не только для того, чтобы прославлять богов, героев и исторические события, – в них стали воспевать дружбу, услады любви, притом с такой прелестью и гармонией, коих наши заскорузлые, черствые языки никогда не сумеют достигнуть.

Греческие вина, которые мы до сих пор находим превосходными, прошли испытание, были оценены знатоками и распределены по разрядам, начиная с самых мягких и кончая наиболее хмельными; порой во время пиров сотрапезники проходили по всей их шкале, и в противоположность тому, как это делается ныне, по мере увеличения ценности вина увеличивались и кубки, в которые его наливали.

Самые привлекательные женщины украшали собой эти исполненные сладострастия сборища; танцы, игры и всякого рода развлечения продолжали утехи званых вечеров, на которых наслаждение впитывали всеми своими порами, и отнюдь не один лишь Аристипп, явившийся под знаменем Платона, дезертировал под знамя Эпикура.

Ученые наперебой рвались писать об искусстве, которое доставляет столь чарующие услады. Платон, Афиней и многие другие сохранили нам их имена. Но увы! Сами произведения этих авторов утеряны, а если и следует о чем-то особенно сожалеть, то о «Гастрономии» Ахестрада, который был другом одного из сыновей Перикла.

«Этот выдающийся писатель, – утверждал Теотим[169], – объездил земли и моря, чтобы самолично узнать, что там производят наилучшего. В своих путешествиях он изучал не нравы народов, ибо их невозможно изменить, но проникал на их кухни, к печам, где готовились изысканные кушанья, и имел дело только с теми людьми, которые были ему полезны для собственных удовольствий. Его поэма – сокровищница знаний, и в ней не найдется стиха, который не был бы предписанием или рецептом».

Таким было состояние кулинарного искусства в Греции, и оно поддерживалось таковым до того времени, пока горстка людей, обосновавшаяся на берегах Тибра, не распространила свое господство сначала на окрестные народы, а потом завоевала и

весь мир.

Пиршества римлян

128. Добрая пища была неизвестна римлянам, пока они воевали, чтобы утвердить свою независимость или покорить соседей, таких же бедных, как и они сами. Тогда их военачальники ходили за плугом, питались овощами и т. д. Плодоядные историки не устают превозносить эти первоначальные времена, когда умеренность в пище была в большой чести. Но когда их завоевания простерлись на Африку, Сицилию и Грецию, когда они стали пировать за счет побежденных народов в странах с более высокой цивилизацией, они стали привозить в Рим продукты и рецепты блюд, которые их прельстили у чужеземцев, – это дает основание считать, что они там были хорошо приняты.

Римляне направили в Афины депутацию, чтобы доставить оттуда законы Солона; они и сами стали ездить туда, чтобы изучать изящную словесность и философию. Не переставая шлифовать собственные нравы, они познали удовольствие от пиров, и многочисленные повара потянулись в Рим вслед за ораторами, философами, риторами и поэтами.

Со временем благодаря череде одержанных успехов, вследствие чего в Рим хлынули все богатства тогдашнего мира, застольная роскошь достигла почти немыслимых высот.

Отведывали все, от цикад до страусов, от садовой сони[170] до кабана; все, что могло возбудить вкус, было опробовано в качестве приправы или употреблено как таковая, включая даже такие вещества, использование коих совершенно для нас непостижимо, к примеру асафетида[171] или рута[172].

> СОНИ ФАРШИРОВАННЫЕ. Порубите свинину вместе с мясом сонь, снятым с конечностей этих зверьков, разотрите рубленое мясо в однородную массу вместе с перцем, орешками пинии, сильфием[173] и гарумом (см. выше). Нафаршируйте этим сонь, зашейте, поместите на керамический противень и томите в обычной печи либо в той, которая разогревается со всех сторон. (Марк Гавий Апиций. О кулинарном искусстве. Книга восьмая; IX Сони.)

Сони считались блюдом изысканным: порой на стол даже приносили весы, чтобы проверить их вес. Известна эпиграмма Марциала по поводу сонь:

Tota mihi dormitur hiems et pinguior illo
Tempore sum, quo me nil nisi somnus alit[174].

Листер, медик-гурман королевы Анны, большой чревоугодницы, изучая, какие преимущества дает гастрономии использование весов, замечает, что если дюжина жаворонков весит меньше дюжины унций, то они едва съедобны, если весят дюжину унций, то терпимы, но при весе в тринадцать унций они вполне жирны и превосходны.

Благодаря армиям и путешественникам вся известная вселенная стала этому способствовать. Из Африки привозили цесарок и трюфели, из Испании – кроликов, из Греции – фазанов, куда они попали с берегов Фазиса в Колхиде, а с окраин Азии – павлинов.

Видные римляне прославились своими прекрасными садами, где они стали выращивать не только известные с древности плоды, такие как груши, яблоки, фиги, виноград, но также и те, которые были недавно завезены из разных стран: абрикосы из Армении, персики из Персии, айву из Сидона, малину из горных долин Иды и вишню из завоеванного Лукуллом Понтийского царства. Эти привозные товары, попадавшие в Рим при самых разных обстоятельствах, доказывают, по меньшей мере, что стремление ввозить было всеобщим и каждый почитал своим долгом и честью ублажить царственный народ.

Из снеди особенно высоко ценилась рыба.

Сложились предпочтения в пользу некоторых ее видов, и предпочтения эти возрастали в зависимости от того, в каких местах рыба вылавливалась. Рыбу из дальних краев привозили в наполненных медом сосудах, и если отдельные экземпляры превосходили обычный размер, цена на них взлетала из-за конкуренции среди потребителей, ибо кое-кто из них был богаче царей.

Напиткам уделялось ничуть не меньше внимания и пристальных забот. Усладой римлян были вина из Греции, Сицилии и Италии, а поскольку цены на них устанавливались в зависимости от области, где вино было произведено, или от года урожая, то на каждой амфоре писали своего рода «свидетельство о рождении».

O nata mecum consule Manlio[175].

Но это было еще не все. Вследствие уже упомянутой нами

склонности к экзальтации, иными словами, ко все большему возбуждению чувств, вина старались делать более пикантными и душистыми; к ним добавляли цветы, ароматы, разного рода снадобья и приправы, обобщенные писателями того времени под названием «condita»; они наверняка должны были обжигать рот и сильно раздражать желудок.

Вот так уже в ту эпоху римляне начали грезить об алкоголе, который был открыт лишь через пятнадцать с лишним веков.

Но с еще большим пылом римляне занимались обстановкой для трапез.

Вся необходимая для пиршеств мебель делалась роскошной и изысканной, касалось ли это материала или работы мастера.

Количество подаваемых блюд постепенно увеличилось до двадцати, а затем превзошло эту цифру, и при каждой новой подаче убирали все, что использовалось на предыдущих.

Для каждой застольной надобности полагались отдельные рабы, и их обязанности были строго разграничены. Пиршественная зала наполнялась изысканнейшими ароматами. Своего рода глашатаи выкликали достоинства блюд, привлекая к ним особое внимание, и поясняли, благодаря чему те достойны столь торжественного приема; наконец, не забывали ничего из того, что могло обострить аппетит, удержать внимание и усилить наслаждение.

Эта роскошь имела свои причуды и странности. К примеру, пиры, где счет поданным рыбам и птицам велся на тысячи, или блюда, которые не имели другого достоинства, кроме чудовищной дороговизны, вроде кушанья из мозгов пятисот страусов или из языков пяти тысяч исключительно певчих птиц.

Мне думается, что, судя по всему вышесказанному, можно легко представить себе, какие громадные суммы бросал на ветер Лукулл ради своего стола и какой дороговизной были отмечены пиры, которые он закатывал в зале Аполлона, где согласно установленному им этикету полагалось исчерпать все известные средства, дабы ублажить чувственность гостей.

Воскрешение Лукулла

129. Эти славные дни могли бы возродиться на наших глазах, и, чтобы возобновить чудеса, нам не хватает только Лукулла. Итак, предположим, что некий человек, известный своим огромным богатством, захотел бы отметить какое-нибудь крупное политическое или финансовое событие и устроить по этому поводу незабываемое празднество, не беспокоясь о том, во сколько это ему обойдется.

Предположим, что он призовет все искусства, чтобы украсить место проведения праздника в различных его частях, и для прекрасного угощения распорядится использовать все возможности кулинарного искусства, а чтобы напоить своих гостей – пустит в дело все, что в его винных подвалах имеется самого изысканного.

Пусть на этой торжественной трапезе лучшие актеры сыграют перед гостями две пьесы.

Пусть во время трапезы звучит музыка в исполнении самых прославленных певцов и музыкантов.

Пусть во время антрактов, между обедом и кофе, будет показан балет, для которого Опера предоставит все, что в ней имеется самого воздушного и прелестного.

Пусть вечер закончится балом, на котором будут присутствовать две сотни самых красивых женщин и четыре сотни самых элегантных танцоров.

Пусть буфет беспрерывно предлагает самые лучшие из горячих, прохладительных и охлажденных с помощью льда напитков.

Пусть ближе к середине ночи будет подана легкая, но затейливая закуска, чтобы придать гостям новые силы.

Пусть официанты будут красивы и хорошо одеты, освещение превосходно и, чтобы ничего не забыть, пусть радушный хозяин позаботится о том, чтобы с комфортом развезти всех гостей по домам.

Разумеется, если это празднество будет хорошо подготовлено, хорошо обеспечено и хорошо проведено, то все, знающие Париж, согласятся со мной, что на следующий день в счетах будет значиться такая сумма, которая заставила бы содрогнуться даже самого Лукуллова казначея.

Указывая, что надо сделать сегодня, чтобы повторить празднества, которые некогда устраивал этот великолепный римлянин, я достаточно сообщил читателю о том, что входило тогда в обязательное сопровождение трапез, в которых непременно участвовали комедианты, певцы, мимы, гримы[176] и куда было привлечено все, что могло доставить удовольствие гостям, собравшимся лишь для того, чтобы поразвлечься.

То, что делали у афинян, потом у римлян, позже у нас в Средние века и, наконец, делают сегодня, берет свое начало в природе человека, с нетерпением ищущего конец того поприща, на которое он вступил, а также имеет причиною некоторое беспокойство, которое его томит, покуда общая сумма жизни, коей он пока может располагать, еще не полностью растрачена.

Лектистерний [177] и инкубитация [178]

130. Как и афиняне, римляне возлежали во время трапез, но пришли они к этому в некотором смысле окольным путем.

Изначально они устраивали себе ложа для ритуальных трапез, которые предлагались богам; затем этот обычай переняли высшие должностные лица и влиятельные люди, и вскоре он стал всеобщим, сохранившись до начала четвертого века христианской эры.

Эти ложа, поначалу представлявшие собой всего лишь широкие скамьи с набитыми соломой и покрытыми шкурами тюфяками, вскоре перешли в разряд роскоши, которая вторгалась во все, что имело отношение к пиршествам. Они стали делаться из самых ценных пород дерева, инкрустировались слоновой костью, золотом, а порой и драгоценными каменьями; на них укладывали изысканно мягкие подушки, а покрывавшие их ковры украшались великолепными вышивками.

Возлежали на левом боку, опираясь на локоть; обычно на одном ложе помещались три человека.

Было ли это возлежание за столом, которое римляне называли лектистернием, более удобным и предпочтительным, нежели та манера, которую приняли или, скорее, переняли мы? Не думаю.

С физической точки зрения инкубитация требует некоторых усилий, чтобы сохранять равновесие, а это не обходится без некоторого болезненного затекания, когда вес одной части тела переносится на локтевой сустав.

В физиологическом отношении также найдется что сказать: отправление пищи в рот происходит менее естественным способом, а пережеванная пища опускается по пищеводу с гораздо бóльшим трудом и меньше уминается в желудке.

Проглатывание жидкости, или само питье как процесс, еще больше затруднено; оно требует особого внимания, чтобы нечаянно не расплескать вино, налитое в широкие кубки, красующиеся на столах богатых и знатных; и наверняка именно во время лектистерниев родилась поговорка, что «на пути от чаши до рта часто много вина проливается».

Не легче было есть аккуратно, когда приходилось это делать лежа, особенно если учесть, что многие гости носили длинные бороды и, чтобы донести кусок до рта, еду брали прямо руками или по крайней мере с помощью ножа, поскольку употребление вилок – новшество, вошедшее в обиход недавно: их не нашли среди руин Геркуланума, хотя ложек там попалось много.

Надо также полагать, что это совместное возлежание во

время трапезы порой наносило некоторый ущерб благопристойному целомудрию, когда на ложах, где оба пола располагались вперемешку, нередко преступались границы сдержанности и где не было редкостью увидеть некоторую часть сотрапезников заснувшими.

Nam pransus jaceo, et satur supinus
Pertundo tunicamque, palliumque[179].

Так что первой возмутилась именно мораль.

Как только христианская религия, избавившись от гонений, окропивших кровью ее колыбель, приобрела определенное влияние, ее священнослужители тут же возвысили голос против крайней невоздержанности. Они громко возмущались слишком долгими трапезами в атмосфере сластолюбия, где нарушались все их заповеди.

Эти поборники сурового образа жизни отнесли гурманство к смертным грехам, резко критиковали шокирующую близость мужчин и женщин и особенно нападали на обычай есть на ложах, который они считали следствием предосудительной изнеженности и главной причиной злоупотреблений, о которых горько сожалели.

Их грозный глас был услышан: ложа исчезли из пиршественных залов, а сотрапезники вернулись к прежней манере есть в сидячем положении; и благодаря редкой удаче эта манера, востребованная моралью, не причинила никакого ущерба удовольствию.

Поэзия

131. В ту эпоху, которой мы занимаемся, застольная поэзия претерпела новое изменение, приобретая в устах Горация, Тибулла и иных, более-менее современных друг другу авторов, незнакомую греческим музам томность и изнеженность.

…Все равно я буду
Лалагу любить, что лепечет сладко,
Сладко смеется[180].

Сколько, спрашиваешь, надо мне лобзаний
Твоих, Лесбия, чтобы мне хватило?[181]

Распусти же, дева, власы белокурые,
Блеском подобные чистому золоту,
Пусть заструятся по шее лебяжьей
И по этим плечам алебастровым[182].

Вторжение варваров

132. Пять-шесть веков, которые мы только что окинули взором на малом количестве страниц, были прекрасным временем для гастрономии, а также для тех, кто ее любит и совершенствует, но появление, а точнее говоря, вторжение северных народов все изменило, все опрокинуло вверх дном, и за славной эпохой последовала долгая и ужасная тьма.

При появлении этих чужаков искусство питания исчезло вместе с другими науками и искусствами, для которых оно было товарищем и утешителем. Бóльшая часть поваров была истреблена во дворцах, которые они обслуживали; остальные разбежались, чтобы не ублажать угнетателей их страны; а малое количество тех, кто явился предложить свои услуги, устыдились, видя, что им отказано. Эти свирепые пасти, эти луженые глотки были нечувствительны к прелестям изысканного стола. Огромных кусков мяса и жира от туш домашних животных и дичи, непомерных количеств наикрепчайших напитков вполне хватало, чтобы заслужить их благосклонность; а поскольку узурпаторы всегда были вооружены, то такие трапезы подчас превращались в дикарские оргии и в пиршественных палатах нередко лилась кровь.

Однако в природе вещей заложено, что все чрезмерное долго на этом свете не задерживается. Победители устали наконец от своей жестокости и, объединившись с побежденными и слегка цивилизовавшись, распробовали приятные стороны общественной жизни.

Это смягчение нравов нашло отражение в трапезах. Друзей уже стали приглашать не столько для того, чтобы попросту накормить, а чтобы доставить им удовольствие. А когда те замечали, что хозяева стараются им понравиться, трапезы стала оживлять более благопристойная радость и в долге гостеприимства появилось что-то более радушное.

Эти улучшения, появившиеся около пятого века нашей эры, стали еще заметнее при Карле Великом, и мы благодаря его капитуляриям[183] видим, как этот выдающийся монарх лично заботился о том, чем его владения могли дополнить роскошь его стола.

При этом властителе и его преемниках празднества приобрели галантные и вместе с тем рыцарские черты; двор украсили собою дамы, именно они стали раздавать награды за доблесть, и теперь фазана с позолоченными ногами и павлина с распущенным хвостом на государевы столы несли не только увешанные золотом пажи, но и прелестные девы, чья невинность никогда не исключала желание нравиться.

Заметим, кстати, что уже в третий раз женщины, обычно невольницы, были призваны стать украшением пиров – у греков, римлян и вот теперь у франков. Одни только османы устояли перед этим призывом; но этому нелюдимому народу угрожают ужасные бури – и тридцати лет не пройдет, как мощный пушечный голос провозгласит эмансипацию одалисок.

Наметившееся движение перекинулось и к нам, получив сильный толчок из-за столкновения поколений.

Женщины, даже самые титулованные, занялись приготовлением пищи в своих домах, видя в этом проявление забот о гостеприимстве, которое во Франции продержалось до конца семнадцатого века.

В их прелестных руках пищевые продукты порой претерпевали странные метаморфозы: угорь приобретал змеиное жало, заяц – кошачьи уши, были в ходу и другие озорные шутки и розыгрыши. При этом они очень широко использовали пряности, которые венецианцы стали привозить с Востока наряду с ароматическими водами, поставляемыми арабами, так что рыба порой варилась в розовой воде. Роскошь стола состояла главным образом в изобилии блюд, и дело порой заходило так далеко, что наши короли считали себя обязанными обуздать эти излишества посредством законов против роскоши и чрезмерных трат. Впрочем, их постигла та же судьба, что и указы, изданные с этой же целью римскими и греческими законодателями. Над ними насмехались, их обходили и наконец о них забыли, и даже в книгах они остались лишь как исторические курьезы.

Так что люди продолжали ублажать себя вкусной едой, как только могли, и особенно в аббатствах, обителях и монастырях, поскольку чрезмерные богатства, скопившиеся в этих заведениях, были гораздо менее подвержены опасностям внутренних войн, которые так долго опустошали Францию.

Не подлежит сомнению, что французские дамы всегда более или менее вмешивались во все, что делалось на их кухне, из чего следует заключить, что именно их вмешательству французская кухня обязана своим неоспоримым превосходством, которое она всегда имела в Европе. И приобрела она его главным образом благодаря огромному количеству легких и изысканных блюд,

придумать которые могли только женщины.

Я сказал, что люди ублажали себя вкусной едой, как только могли, но могли они не всегда. Ужин даже наших королей был порою отдан на волю случая. Он не всегда был надежно гарантирован, особенно во время гражданских смут, и известно, что Генрих IV как-то вечером довольствовался бы довольно скудной трапезой, если бы его не посетила счастливая мысль пригласить за свой стол некоего мещанина, счастливого владельца единственной индейки, которая имелась в городе, где королю пришлось остановиться на ночлег.

И все же гастрономическая наука потихоньку двигалась вперед: рыцари-крестоносцы снабдили ее луком-шалотом, добытым на равнинах Аскалона[184]; петрушка была завезена из Италии, а мясники и колбасники задолго до Людовика IX основывали свои надежды сколотить состояние на переработке свинины, и достопамятные примеры этого мы имеем перед глазами.

Кондитеры добились не меньших успехов, и достижения их ремесла занимали почтенное место на всех пирах. Еще до Карла IX они образовали внушительную корпорацию, а этот государь даровал им устав, где отмечена привилегия делать облатки для причастия.

Философы в парижском кафе «Прокоп». Гравюра. XVIII в.

В середине семнадцатого века голландцы привезли в Европу кофе[185]. Сулейман Ага[186], могучий турок, в 1669 году угостил наших прадедов первыми чашками этого напитка, который они безумно полюбили; в 1670-м некий американец публично продавал его на Сен-Жерменской ярмарке, а вскоре на улице

Сент-Андре-дез-Арк появилось первое кафе, украшенное зеркалами и мраморными столиками, почти такое же, каким его видят в наши дни.

В это же время стал появляться и сахар[187], и Скаррон, жалуясь, что его сестра из скупости велела сузить дырочки в его сахарнице, по крайней мере сообщил нам, что в его время это столовое приспособление уже было в ходу.

Еще тогда же, в семнадцатом веке, распространилось употребление крепкого алкоголя. Дистилляция, идею которой привезли крестоносцы, до тех пор оставалась алхимическим таинством, известным лишь узкому кругу посвященных. К началу царствования Людовика XIV получили распространение перегонные кубы, но только при Людовике XV спиртные напитки стали по-настоящему популярными, а спустя несколько лет проб и ошибок наконец научились получать спирт всего за одну-единственную операцию.

И примерно в ту же эпоху начали пользоваться табаком; так что возраст сахара, кофе, водки и табака, этих четырех столь важных продуктов как для коммерции, так и для доходов фискального ведомства, – всего два столетия, да и то с натяжкой.

Век Людовика XIV и Людовика XV

133. С этого и начался век Людовика XIV, и при этом блестящем царствовании наука пироустройства также испытала тот мощный толчок, который заставляет двигаться вперед и все прочие науки.

Мы еще не совсем забыли ни об этих празднествах, которые привлекали к себе всю Европу, ни о турнирах, где в последний раз блистали копья, столь энергично замененные штыком, и рыцарские доспехи – слабая защита от тупой ярости пушек.

Все празднества завершались пышными пирами, словно венчавшими их собою, ибо так уж устроен человек: он не может быть совершенно счастлив, коли не был удовлетворен его вкус, – и эта властная потребность подчинила себе даже грамматику, настолько, что, когда мы видим какую-нибудь превосходную вещь, мы говорим, что она сделана со вкусом.

Отсюда неизбежно следует, что люди, руководившие приготовлениями к пиршествам, становились особами значительными, и не без оснований, ибо они должны были соединять в себе немало различных качеств, а именно: дар изобретательности, чтобы быть способным на выдумку, необходимые знания, чтобы правильно рассадить гостей, дар суждения, чтобы сообразовываться с пропорциями,

прозорливость, чтобы обнаруживать скрытое, твердость, чтобы заставлять себя слушаться, пунктуальность, чтобы не заставлять гостей ждать.

Благодаря этим великолепным празднествам стало расцветать искусство обрамления стола – искусство новое, которое, объединяя живопись и скульптуру, представляет взору приятную картину, а порой и какую-нибудь местность, ландшафт, нарочно подобранный к обстоятельствам празднества или к виновнику торжества.

Банкет в честь бракосочетания короля Франции Людовика XIV. Гравюра. XVII в.

В том-то и состояла большая и даже гигантская роль поварского искусства; однако вскоре не столь многочисленные и гораздо более утонченные трапезы потребовали еще более осмысленного внимания и более кропотливых забот.

Именно на «малых кувертах», то есть на приватных королевских трапезах в покоях фавориток[188], а также на утонченных ужинах царедворцев и финансистов артисты-кулинары вызывали восхищение своим мастерством и, воодушевленные похвальным соперничеством, старались превзойти друг друга.

В конце этого царствования имена самых знаменитых поваров почти всегда присоединялись к именам их работодателей, а те

удовлетворяли этим свое тщеславие; таким образом объединялись два достоинства. Имена самых прославленных поваров упоминаются в поваренных книгах рядом с рецептами блюд, которые они сохранили, изобрели и выпустили в свет.

Этот симбиоз в наши дни прекратил свое существование: мы не меньшие гурманы, нежели наши предки, совсем даже наоборот, но мы гораздо меньше беспокоимся об имени того, кто царствует в кухонных подземельях. Одобрение посредством наклонения левого уха – вот единственная дань восхищения, которой мы удостаиваем поразившего нас мастера, и рестораторы, то есть публичные повара, – единственные, кто добивается поименного уважения, и оно быстро выдвигает их в ранг крупных капиталистов. Utile dulci[189].

Именно для Людовика XIV из Ступеней Леванта[190] доставили летний тёрн[191], который он называл доброй грушей, и именно его преклонному возрасту мы обязаны появлением ликеров.

Этот государь порой испытывал слабость – жизненное затруднение, которое нередко проявляется после шестидесяти лет; и вот, чтобы приготовить для него снадобье, из тех, что по обычаю того времени называли сердечными микстурами, крепкое спиртное соединили с сахаром и ароматизировали. Таково происхождение ремесла ликёриста.

Надобно заметить, что примерно в это же время кулинарное искусство процветало и при английском королевском дворе.

Королева Анна была большой чревоугодницей и не гнушалась беседовать со своим поваром, а английские поваренные книги содержат много рецептов с пометкой: «на манер королевы Анны» (after queen's Ann fashion).

Наука, которая во время засилья г-жи де Ментенон[192] прозябала в застое, продолжила свое восходящее движение в эпоху регентства.

Герцог Орлеанский, государь остроумный и вполне достойный того, чтобы иметь друзей, делил с ними свои трапезы – настолько же изысканные, насколько и хорошо устроенные. Я знаю из надежных источников, что там особенно привечали разные пикé крайней утонченности, матлоты столь же аппетитные, как и на берегу, у воды, а еще на славу фаршированные трюфелями индейки.

Фаршированные трюфелями индейки!!! Их слава и цена неуклонно возрастают! Благословенные звезды, чье появление заставляет сиять и пританцовывать гурманов всех мастей.

Царствование Людовика XV было не менее благоприятно для кулинарного искусства. Восемнадцать лет мира без особого труда

исцелили все раны, нанесенные за шестьдесят лет войны; богатства, созданные промышленностью, распространенные коммерцией или приобретенные откупщиками, стерли неравенство богатств, и во всех классах общества распространился дух общежительства.

Именно в это время[193] во всех застольях появилось больше порядка, опрятности, элегантности и тех разнообразных изысков, коих количество, постоянно возрастая вплоть до наших дней, грозит теперь перейти все разумные пределы и дойти до нелепости.

Еще при этом царствовании даже приюты для умалишенных и женщины-содержанки стали требовать от поваров усилий, которые пошли на пользу гастрономической науке.

Теперь с гораздо большей легкостью берутся накормить многочисленное собрание гостей с отменным аппетитом; имея мясо от мясника, часть туши крупной дичи и несколько крупных рыб, можно быстро приготовить застолье на шестьдесят человек.

Но для того чтобы удовлетворить рты, открывающиеся исключительно для жеманничанья, чтобы угодить бесплотным женщинам, расшевелить желудки из папье-маше и оживить худосочные натуры, чей аппетит – всего лишь слабое хотение, всегда готовое угаснуть, требуется больше таланта, проницательности и труда, чем при решении сложнейшей задачи, относящейся к геометрии бесконечности.

Людовик XVI

134. Добравшись до царствования Людовика XVI и революционных событий, мы не будем педантично рассматривать подробности тех изменений, которые произошли на наших глазах, но упомянем в общих чертах о различных улучшениях, которые с 1774 года произошли в пироустройстве. Эти улучшения касались естественной части этого искусства, то есть нравов и соответствующих им общественных установлений, имеющих к ним отношение; и хотя оба эти разряда вещей постоянно воздействуют друг на друга, мы сочли, что для большей ясности должны заняться ими по отдельности.

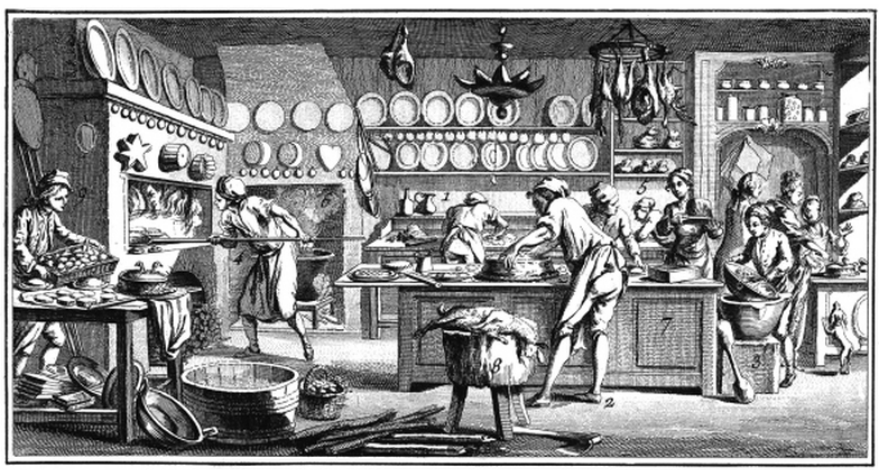
Улучшения, касающиеся кулинарного искусства

135. Все профессии, имеющие целью приготовить или продать пищевые продукты, к каковым относятся работающие на заказ кулинары, повара, кондитеры, пирожники, владельцы продовольственных магазинов и т. п., умножились в беспрестанно

возрастающих пропорциях; это доказывает, что такое увеличение происходит из-за роста реальных потребностей, а стало быть, их количество вовсе не стало помехой для их процветания.

На помощь кулинарному искусству были призваны физика и химия: самые видные ученые не погнушались заняться нашими главнейшими потребностями и ввели усовершенствования во многие блюда, начиная с простого пот-о-фё рабочего и вплоть до тех экстрактивных прозрачных кушаний, которые подаются только в золоте и хрустале.

Появились новые профессии, например изготовители птифуров, печенья, что является еще одной разновидностью профессии кондитера наряду с собственно пирожниками и теми, кто занимается изготовлением конфитюров и иных сластей. В их рецептах сливочное масло соединяется с сахаром, яйцами и крахмалом – например, бисквиты, макароны, пирожные с кремом, меренги и прочие подобные сладости.



Пекарня. Гравюра из «Энциклопедии» Дидро и д'Аламбера. XVIII в.

Искусство сохранять пищевые продукты также стало отдельной профессией, цель которой – доставлять нам независимо от времени года различные продукты, характерные для каждого сезона.

Садоводство тоже шагнуло далеко вперед; в теплицах и оранжереях на наших глазах вызревают тропические фрукты. Различные виды овощей либо выращиваются, либо привозятся, и среди прочего та разновидность дынь канталуп, которая дает исключительно вкусные плоды, а заодно каждодневно опровергает поговорку[194].

Похоже, те дыни, которые выращиваем мы, древним римлянам не были известны; а то, что они называли *melo* и *fispo*, были всего лишь огурцами, которые поедались с необычайно острым соусом. (См.: Марк Гавий Апиций. О кулинарном искусстве. Книга III: Садовник. VII. Арбузы, дыни.)

Стали производить, импортировать и подавать на стол в установленном порядке вина из разных стран: мадеру, с которой начинается трапеза, потом вина Франции, коими сопровождаются перемены блюд, и наконец вина Испании и Африки, которые ее венчают.

Французская кухня присвоила себе блюда иноземного происхождения, такие как карри[195], бифштекс (*beefsteak*); приправы, такие как икра и soy; напитки, такие как пунш, негус и другие.

Популярным стал кофе: утром в качестве пищи, а после обеда – как веселящий и бодрящий напиток. Были придуманы самые разнообразные сосуды, утварь и прочие принадлежности, которые придают трапезе более или менее роскошный и праздничный характер, так что иностранцы, приезжающие в Париж, находят на столах много предметов, названия которых они не знают, и часто не осмеливаются спросить, для чего они предназначены.

Из всех этих фактов можно заключить, что в тот момент, когда я пишу эти строки, все, что предшествует пирам, сопровождает их или следует за ними, методично разложено по полочкам, содержится в образцовом порядке и служит любезному

намерению как можно лучше угодить гостям.

Последние усовершенствования

136. Вернули к жизни греческое слово «гастрономия», и оно, хоть и едва понятное, показалось настолько сладостным для французских ушей, что достаточно его произнести, чтобы на всех физиономиях заиграла веселая улыбка.

Начали отделять гурманство от обжорства и прожорливости; теперь на него стали смотреть как на склонность, в которой не зазорно признаться, качество, вполне допустимое в обществе, приятное гостеприимному хозяину, выгодное для гостя, полезное для науки, и поставили гурманов в один ряд со всеми прочими любителями, у которых тоже имеется какой-нибудь предпочтительный предмет.

Во всех классах общества распространился дух общежительства; умножились совместные трапезы, и каждый, потчуя друзей, старался предложить им то, что он видел наилучшего в высших слоях.

Вследствие обретенных совместных удовольствий время стали делить более удобным образом, посвящая делам ту его часть, которая протекает с начала дня до его окончания, а все, что сверх того, предназначая для утех, сопровождающих пиры и следующих за ними.

Ввели завтраки «а-ля фуршет» – трапезы, которые имеют особенный характер из-за кушаний, которые его составляют, веселости, которая там царит, и небрежных туалетов, которые там допустимы.

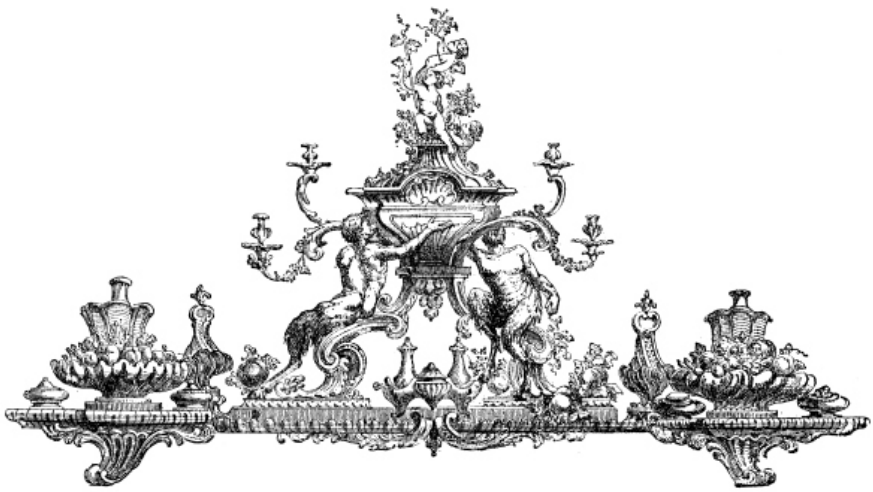
Стали подавать чай – разновидность легкого угощения, совершенно необычного тем, что, будучи подано людям, которые плотно пообедали, не предполагает ни аппетита, ни жажды; его цель всего лишь развлечение, а основа – желание полакомиться.

Ввели моду на политические банкеты, которые вот уже тридцать лет устраиваются всякий раз, когда возникает необходимость своевременно повлиять на волю большого числа людей; это трапеза, требующая обильной пищи, на которую не обращают внимания, и где удовольствие измеряется только суммой выставленного счета.

Наконец, появились рестораторы – совершенно новый общественный институт, который еще толком не осмыслен, но результат его деятельности таков, что любой человек, располагающий тремя-четырьмя пистолями, может немедленно, наверняка и без каких-либо условий, кроме собственного желания, получить все возможные удовольствия, которые

способен воспринять его вкус.

Размышление XXVIII
О рестораторах



137. Задача ресторатора состоит в том, чтобы предоставлять публике готовое угощение из порционных блюд по твердой цене по требованию потребителей.

Заведение называется рестораном, а тот, кто им управляет, – ресторатором. Перечень блюд с их наименованиями и указанием цены называют попросту картой, а записку о количестве поданных блюд по указанной цене – картой для оплаты[196].

Из множества посетителей, заполняющих рестораны, лишь очень немногие догадываются, что первый ресторатор наверняка был человеком гениальным и вдумчивым наблюдателем.

Приложив некоторые усилия, мы проследим за ходом мыслей, приведших к созданию столь популярного и удобного заведения.

Становление

138. В 1770 году, после славного правления Людовика XIV, беспутства регентства и долгого спокойного ведения дел кардиналом Флёри[197], у иностранцев в Париже все еще было очень мало возможностей хорошо поесть.

Они были вынуждены прибегать к услугам трактирщиков, кухня которых была по большей части дурной. Существовало несколько гостиниц с табльдотом[198], где за малыми

исключениями предлагали лишь самое необходимое, да и то строго в указанное время.

Можно было, конечно, обратиться к третёрам – работающим на заказ кулинарам, но они поставляли блюдо только целиком, к тому же клиенту, пожелавшему угостить нескольких друзей, приходилось заказывать его заранее, так что все те, кому не повезло быть приглашенными в какой-нибудь богатый дом, покидали великий город, так и не познав прелестей парижской кухни.

Такое положение вещей, обидно задевавшее столь насущные интересы, не могло долее продолжаться, и некоторые здравомыслящие люди уже помышляли о его исправлении.

Наконец нашелся толковый человек, рассудивший, что если взяться за дело с умом, это обязательно принесет свои плоды; что потребители каждый день будут толпами сбегаться туда, где, как они будут уверены, их потребность, ежедневно возникающая в одни и те же часы, будет приятно удовлетворена; что если ради первого зашедшего там будут готовы отрезать птичье крылышко, то вслед за ним обязательно явится и второй, который удовлетворится бедрышком; что отсечение первого ломтика в полумраке кухни не испортит блюдо в целом; что если вас обслужили вежливо, быстро и аккуратно, то никто не насупится, видя небольшое увеличение платы; что если позволить клиентам оспаривать цену и качество заказанных блюд, то обсуждение этих, без сомнения важных, деталей может затянуться до бесконечности, впрочем разнообразие блюд в сочетании с твердой ценой на них имело бы то преимущество, что давало бы возможность подобрать угощение на любой кошелек.

Этот человек подумал еще о многих вещах, которые нетрудно угадать. Он-то и стал первым ресторатором, создав профессию, которая приносит удачу всякий раз, когда ею занимаются добросовестно и умело.

Преимущества ресторанов

139. Создание ресторанов, которое из Франции распространилось по Европе, дает чрезвычайное преимущество всем гражданам и имеет большое значение для науки.

Благодаря этому средству любой человек может пообедать в подходящее для него время и в том месте, где он оказался по своим делам или в часы досуга.

Он может быть уверен, что не выйдет за пределы суммы, которую назначил для своей трапезы, ибо ему заранее известна цена каждого поданного блюда.

Как только потребитель определил возможности своего кошелька, он может по своему желанию заказать солидную, изысканную или особенно лакомую трапезу, сопроводить ее лучшими французскими или иностранными винами, побаловать себя ароматами кофе мокко и крепких напитков Старого и Нового Света без каких-либо иных ограничений, кроме тех, что продиктованы его аппетитом и вместимостью его желудка. Ресторанный зал – это сущий рай для гурманов.

Это крайне удобно для путешественников, иностранцев, для тех, чья семья в настоящий момент проживает за городом, – одним словом, для всех тех, у кого нет кухни дома или кто этого временно лишен.

Прежде (до 1770 года) богатые и влиятельные люди были почти единственными, кто пользовался двумя большими преимуществами: быстро разъезжать и постоянно иметь хороший стол.

Появление новых экипажей, покрывающих пятьдесят лье за двадцать четыре часа, устранило первую привилегию; появление ресторанов уничтожило вторую: хороший стол стал общедоступным.

Любой человек, который, располагая пятнадцатью-двадцатью франками, садится за стол первоклассного ресторана, будет обслужен так же хорошо, как за столом какого-нибудь вельможи, и даже лучше, поскольку угощение, которое ему предлагается, ничуть не хуже, а кроме того, все блюда можно заказать по собственному выбору, не стесненному никаким посторонним соображением.

Обследование ресторанного зала

140. Внимательно обследованный ресторанный зал предлагает испытующему взору философа достойную его интереса картину разнообразных общественных типов, здесь представленных.

На заднем плане одновременно действует множество схожих клиентов: они громко заказывают, нетерпеливо ждут, торопливо едят, платят и уходят.

Выделяются семьи проезжих: они вполне довольны скромной трапезой, которую все же разнообразили несколькими незнакомыми блюдами, и теперь, похоже, наслаждаются совершенно непривычным для себя зрелищем.

Рядом с ними супружеская пара, парижане: их можно отличить по шляпе и шали у них на головах; заметно, что им уже давно не о чем говорить друг с другом; они явно собрались на

какой-то спектакль, и можно поспорить, что один из них там заснет.

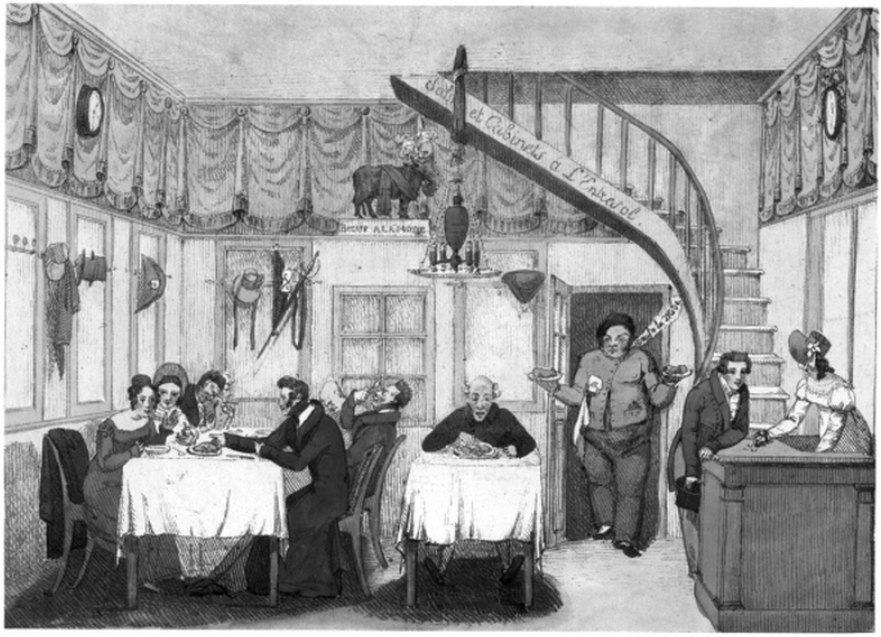
Чуть поодаль – двое любовников, о чем можно судить по его предупредительности, по ее легкому жеманству и по их общему гурманству, ибо глаза у обоих блестят от удовольствия; а по выбору блюд для своей трапезы можно угадать их прошлое и предвидеть будущее.

За столом в середине зала расселись завсегдатаи, они чаще всего добиваются скидки и обедают по твердой цене. Они знают по именам всех официантов, а те подсказывают им по секрету, что сегодня имеется наиболее свежего и нового; они тут как склад в магазине, как центр притяжения, вокруг которого образуются другие группы, или, чтобы еще точнее выразиться, они тут как домашние утки, с помощью которых в Бретани приманивают диких.

Здесь также встречаешь типов, которых все знают в лицо, но чьего имени не знает никто. Они чувствуют себя непринужденно, как у себя дома, и часто пытаются завязать разговор с соседями. Это представители той породы, которая попадается только в Париже: не имея ни собственности, ни капиталов, ни промысла, они все-таки много тратят.

Наконец, попадаются тут и иностранцы, особенно англичане; эти уплетают двойные порции мясных блюд, требуют все, что есть самого дорогого, пьют самые крепкие вина и никогда не уходят без чьей-либо помощи.

Можно хоть каждый день проверять точность этого описания, и хотя оно сделано лишь ради того, чтобы возбудить любопытство, может статься, что оно все же заденет чью-то нравственность.



Мясной ресторан в Париже. Литография. XIX в.

Отрицательные стороны

141. Нет никакого сомнения, что лишь немногие люди, побуждаемые случаем и сопутствующими ему обстоятельствами, готовы к тратам, превышающим их возможности. Быть может, именно случаю чересчур нежные желудки обязаны несколькими несварениями или какой-нибудь третьеразрядной Венере было принесено несколько неуместных жертв.

Но вот что является гораздо более пагубным для общественного порядка: мы отчетливо видим, что у некоторых людей совместная трапеза лишь усиливает эгоизм, приучает их смотреть только на себя, отчуждаясь от всего, что их окружает, избавляя от вежливости; судя по поведению до, во время и после трапезы в обычном обществе, среди сидящих за столом легко распознать тех, кто обычно живет у ресторатора[199].

Соревновательность

142. Мы сказали, что становление ресторанного дела имело большое значение для развития науки.

Действительно, как только опыт показал, что одного-единственного рагу, приготовленного особым образом, оказалось достаточно, чтобы изобретатель сколотил себе на этом состояние,

корысть, эта мощная движущая сила, воспламенила воображение множества людей и заставила взяться за дело всех поваров.

Анализ обнаружил съедобные составляющие в веществах, доселе считавшихся в этом смысле бесполезными; были найдены новые пищевые продукты, улучшены старые, те и другие стали сочетать и так и этак.

Из-за границы были завезены чужеземные изобретения; вся вселенная стала этому способствовать, так что по нашим трапезам теперь можно читать полный курс пищевой географии.

Рестораны с твердо установленными ценами

143. В то время как искусство неуклонно шло в гору – как в открытиях, так и в дороговизне (ибо новшества всегда должны оплачиваться), тот же мотив, то есть желание наживы, придавал ему обратное движение, по крайней мере относительно расходов.

Некоторые рестораторы поставили себе целью соединить хорошую еду с экономией и, ориентируясь на людей среднего достатка, которые неизбежно являются самыми многочисленными, тем самым обеспечить себе множество потребителей.

Они искали недорогие продукты, из которых, если постараться, можно приготовить отличные блюда.

И неисчерпаемыми источниками стали для них мясо со скотобойни, всегда хорошее в Париже, и морская рыба, которую в столицу доставляют в изобилии, а в качестве дополнения – овощи и фрукты, которые новые способы обработки земли удешевляют. Они рассчитали строгий минимум, необходимый для наполнения обычного желудка и утоления нециничной жажды.

Они заметили, что многие продукты обязаны своей высокой ценой лишь новизне или времени года, но если предложить их чуть позже, то они избавятся от этого препятствия; и, наконец, постепенно они пришли к следующему выводу: выигрывая на этом 25–30 процентов, они могли в том же месяце предоставить своим завсегдатаям за два франка и даже дешевле полноценный обед, коим может удовлетвориться любой обеспеченный человек, поскольку, чтобы держать в частном доме такой же обильный и разнообразный стол, потребовалась бы по меньшей мере тысяча франков в месяц.

Рестораторы, если рассматривать их с этой точки зрения, оказали большую услугу той заинтересованной части населения любого большого города, которая состоит из иностранцев, военных и приказчиков, и руководствовались они собственной выгодой при решении проблемы, которая казалась крайне

противоречивой, а именно: хорошо накормить людей, но по умеренной цене и даже задешево.

Рестораторы, которые пошли этим путем, были вознаграждены не меньше, чем прочие их собратья: они не потерпели стольких неудач, как те, что были на другом конце лестницы, и их богатство, пусть и росло медленнее, оказалось более надежным, поскольку хотя они и зарабатывали меньше зараз, но все же зарабатывали, причем ежедневно; а ведь есть же такая математическая истина: если равное количество единиц многократно собирать в одной точке, то их сумма все равно будет одинаковой, собирают ли их по десяткам или по одной.

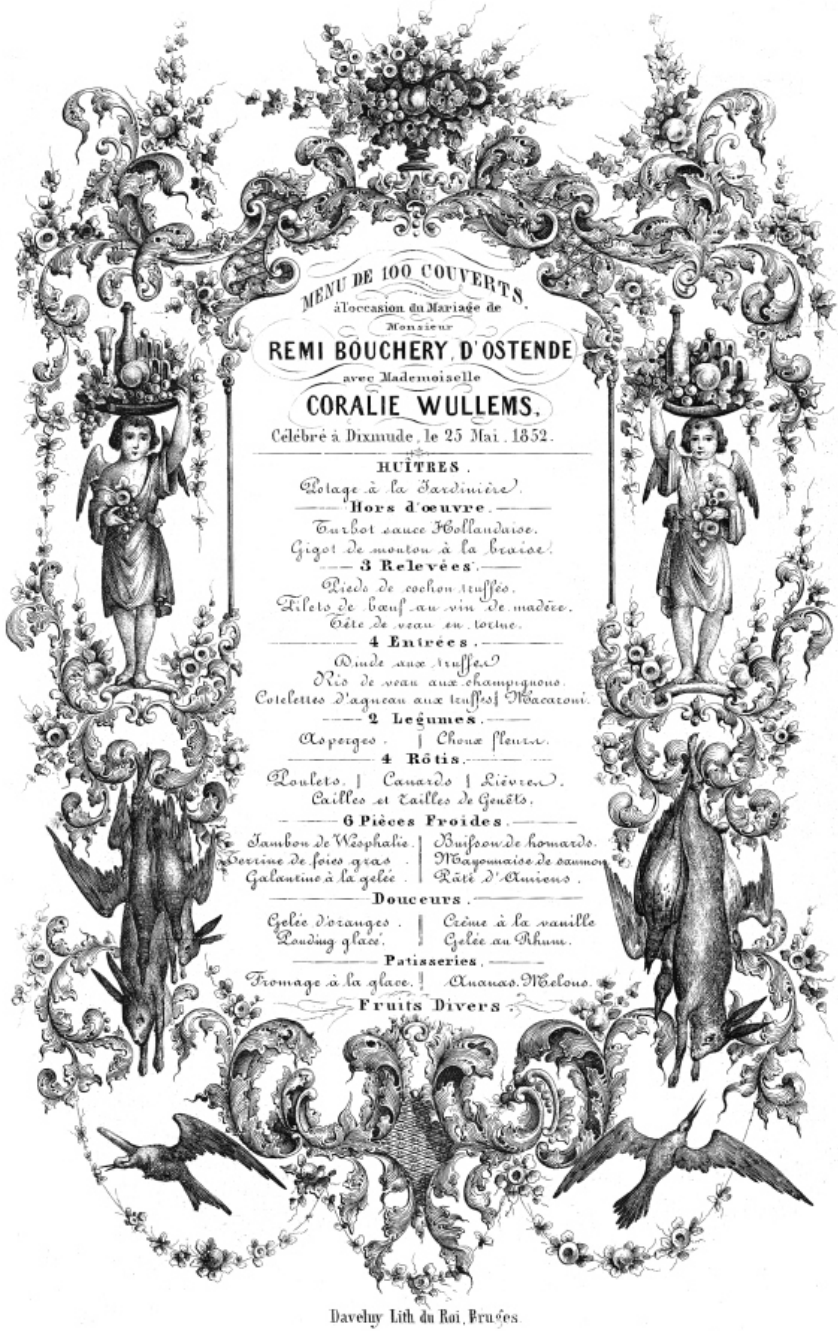
Любители сохранили в памяти имена кое-кого из таких артистов, блиставших в Париже со времени появления первых столичных ресторанов. Можно упомянуть Бовилье, Мео, Робера, Роза, Легака, братьев Вери, Энвё и Балена.

Некоторые из этих заведений обязаны своим процветанием особым блюдам и услугам, а именно: «Сосущий теленок» – бараньим ножкам; «[…]»[200] – рубцу на гриле; «Братья-провансальцы» – треске с чесноком; Вери – антре́ с трюфелями; Робер – заказным обедам; Бален – заботе о превосходно приготовленной рыбе; Энвё – таинственным будуарам на пятом этаже. Но из всех этих героев никто не имел больше прав на биографическую заметку, нежели Бовилье, о чьей смерти в 1820 году сообщили газеты.

Бовилье

144. Бовилье, обосновавшийся в Париже в 1782 году, на протяжении пятнадцати с лишним лет был самым знаменитым столичным ресторатором.

Он первым завел элегантный зал, хорошо одетых официантов, тщательно обустроенный винный подвал и превосходную кухню; кое-кто из тех, кого мы назвали выше, пытались с ним сравняться, однако он успешно вел борьбу, слишком не напрягаясь, поскольку ему требовалось сделать всего несколько шагов, чтобы не отставать от прогресса науки.



Меню ресторана. Франция, 1852

Во время двух последовавших друг за другом оккупаций Парижа, в 1814 и 1815 годах, перед его заведением постоянно теснились чужеземные экипажи: он был знаком с главами всех

иностранных дипломатических представительств и в конце концов стал говорить на всех их языках, поскольку это было необходимо для его коммерции.

В конце жизни Бовилье опубликовал двухтомный труд *in-octavo*, озаглавленный «Кулинарное искусство». Это произведение, плод многолетних трудов, несет на себе печать просвещенной практики и все еще пользуется тем уважением, с которым к нему отнеслись, когда оно только появилось. До него о поварском искусстве еще не писали с такой точностью и методичностью. Этот труд, выдержавший несколько изданий, проторил дорогу и другим подобным книгам, которые за ним последовали, но так и не превзошли.

Бовилье обладал поразительной памятью: спустя двадцать лет он узнавал и приветствовал людей, которые столовались у него всего раз или два, а в некоторых случаях применял и свой особый метод. Узнав, что некая компания богатых людей собралась в его ресторанных залах, он подходил с услужливым видом, расшаркивался, целовал ручки дамам, создавая впечатление, будто он уделяет своим гостям исключительное внимание. Он указывал блюдо, которое не стоило брать, и другое, ради которого следовало поторопиться, затем приказывал принести третье, заказать которое никому не пришло в голову, велел принести вино из подвала, ключ от которого имелся только у него; наконец, он принимал такой любезный и располагающий тон, что все эти из ряда вон выходящие вещи выглядели просто как любезности с его стороны.

Однако роль радушного хозяина длилась всего лишь краткий миг; исполнив ее, он исчезал, и вскоре раздутый счет и горечь раблезианского получаса в полной мере показывали, что вы пообедали у ресторатора.

Бовилье несколько раз терял и вновь восстанавливал свое богатство; мы не знаем, в каком из этих состояний его застигла смерть; но поскольку у него было на что потратить деньги, мы не думаем, что его наследство оказалось таким уж богатым трофеем.

Гастроном у ресторатора

145. Изучение карт различных ресторанов первого класса, в частности «Братьев Вери» и «Братьев-провансальцев», показывает, что потребитель, занявший место в зале одного из них, мог составить меню своего обеда по меньшей мере вот из чего:

12 супов;

24 вида закусок;

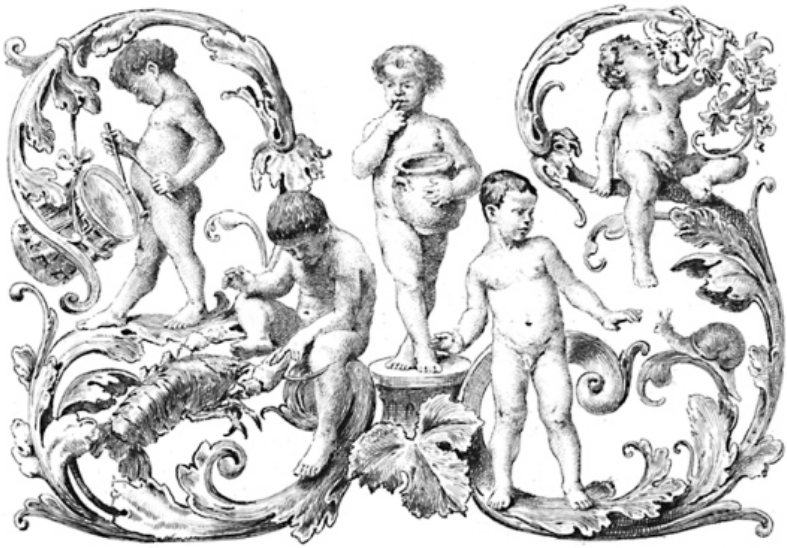
15–20 антре́ из говядины;

20 антре́ из баранины;
30 антре́ из птицы и дичи;
16–20 антре́ из телятины;
12 видов кондитерских изделий;
24 вида рыбных блюд;
15 видов жаркого;
50 антреме́;
50 десертов.

Кроме того, блаженный гастроном может оросить все это по меньшей мере тридцатью сортами вин на выбор, от бургундских до токая и капского включительно, и двадцатью-тридцатью видами ароматных ликеров; это не считая кофе и смешанных напитков, таких как пунш, негус, силлабаб и прочие подобные.

Из того, что составляет обед любителя, основные продукты поступают из Франции: например, свежее мясо со скотобойни, птица, фрукты; некоторые блюда – подражания английским, такие как бифштекс, вэлчрэббит (welch rabbit, «валлийский кролик»; см. прим. 221), пунш и т. д.; другие родом из Германии: зауэркраут (*sauerkraut*, кислая капуста, шукрут), говядина по-гамбургски, шварцвальдское филе; третьи – из Испании: олья подрида (*olla-podrida*), гарбансос (*garbanzos*), изюм из Малаги, ветчина (*jambons*, хамон) с перцем из Ксерики (*Xerica*) и ликерные вина; из Италии: разные виды макарон, пармезан, болонская колбаса, полента, мороженое, ликеры; из России: вяленое мясо, копченые угри, икра; из Голландии: треска, сыры, копченая сельдь, кюрасао, анисовая водка; из Азии: индийский рис, саго (*sagou*), карри, soy, ширазское вино (vin de Schiraz), кофе; из Африки: капское вино (vin du Cap); и, наконец, из Америки: картофель, батат, ананасы, шоколад, ваниль, сахар и т. д.; все это является достаточным подтверждением слов, сказанных нами выше, а именно: трапеза, которую можно получить в Париже, совершенно космополитична, каждая часть света представлена своими продуктами.

Размышление XXIX
Классическое гурманство



Приведение в действие

История г-на де Бороза

146. Г-н де Бороз родился в 1780 году. Его отец был королевским секретарем. Потерял родителей еще в детстве и рано оказался владельцем сорока тысяч ливров ренты. Тогда это было прекрасное состояние, теперь этого хватает лишь на то, чтобы не умереть с голоду.

О его образовании позаботился дядя со стороны отца. Мальчик познакомился с латынью, не переставая удивляться, зачем, вместо того чтобы высказаться по-французски, доставляют себе столько мороки, выражая то же самое другими словами. Тем не менее он делал успехи и, добравшись до Горация, вошел во вкус, переменил мнение и стал получать большое удовольствие, восхищаясь мыслями, столь изящно облеченными в слова, и прилагал немалые усилия, чтобы получше усвоить язык, на котором говорил этот одухотворенный поэт.

Он учился также музыке и после многих проб остановил свой выбор на фортепиано. Он не бросился осваивать туманные сложности игры на этом музыкальном инструменте[201] и, ограничившись его истинным предназначением, удовлетворился тем, что выучился хорошо аккомпанировать пению.

В этом качестве его предпочитали даже преподавателям музыки, ибо он не пытался вылезать на первый план, не помогал себе ни руками, ни глазами[202] и добросовестно выполнял свой долг, как и положено аккомпаниатору: поддерживал своей игрой тех, кто поет, и добавлял им блеска.

Защищенный своим юным возрастом, он без неприятностей пережил самые ужасные времена революции, но, когда настал его черед быть призванным в армию, нанял человека, который был готов храбро полезть под пули вместо него; а заполучив свидетельство о смерти своего двойника, неплохо устроился на нужном месте, чтобы праздновать наши триумфы или оплакивать неудачи.

Г-н де Бороз был среднего роста, но превосходно сложен. Что касается его лица, то оно было чувственным и наводило на мысль, что, если бы в одной гостиной собрали Гаводана из «Варьете», Мишо из «Франсэ» и водевилиста Дезожье, всех четверых можно было бы принять за родственников. В целом все сходились во мнении, что он красивый малый, да и у него самого порой были основания так считать.

Приобрести положение в обществе стало для него важным делом: он перепробовал многое, но всегда встречал какие-нибудь помехи, так что он ограничился «деятельной праздностью», то есть был принят в несколько литературных обществ, состоял в благотворительном комитете своего округа, вступил в несколько филантропических объединений, добавив к этому заботу о собственном капитале, которым великолепно управлял; и в конце концов, как и любой другой, он обзавелся своими делами, своей корреспонденцией и своим кабинетом.

Дожив до двадцати восьми лет, он решил, что ему пора жениться, хотел видеть свою невесту только за столом и на третьем свидании окончательно убедился, что она в равной степени красива, добра и остроумна.

Супружеское счастье г-на де Бороза продлилось недолго: едва минуло восемнадцать месяцев с тех пор, как он женился, когда его жена умерла родами, оставив ему вечное сожаление о столь внезапной разлуке и для утешения – дочку, которую он назвал Эрминией, но о ней речь пойдет чуть позже.

Г-н де Бороз находил достаточно удовольствий в разнообразных занятиях, которые выбрал для себя. И все же со

временем он заметил, что даже в избранных обществах есть место претенциозности, покровительству, а порой даже и зависти. Он отнес все эти недостатки на счет неисправимых несовершенств рода человеческого, но при этом не стал менее усерден. Сам того не подозревая, он уже покорялся велению судьбы, отпечатанному в его чертах, и мало-помалу приходил к тому, чтобы сделать главным для себя делом удовольствия вкуса.

Г-н де Бороз говорил, что гастрономия есть не что иное, как оценивающая мысль, приложенная к науке улучшения.

Он утверждал вслед за Эпикуром[203]: «Неужели человек создан для того, чтобы пренебрегать дарами природы? Неужели он явился на землю лишь для того, чтобы срывать горькие плоды? Для кого растут цветы, которые боги насадили под ногами смертных?.. Угождать Провидению – значит отдаваться различным наклонностям, которые Оно нам внушает; наши обязанности проистекают из Его законов; наши желания – из Его подсказок».

И повторял вслед за сегусиавским профессором[204], что хорошие вещи предназначены для хороших людей, – а иначе пришлось бы впасть в нелепицу, полагая, будто Бог создал их лишь для дурных.

Общество эпикурейцев. Гравюра. 1807

Свою первую работу Бороз проделал вместе со своим поваром, имея целью показать тому, в чем состоят его обязанности, если смотреть на них с правильной точки зрения.

Он сказал ему, что повар, пусть даже весьма сведущий в теории, всегда становится настоящим мастером только благодаря практике; что по самой природе своих занятий он помещается между химиком и физиком; и даже дошел до заявления, что

повар, коего обязанность – поддержание животного механизма, стоит выше фармацевта, который бывает полезен лишь время от времени.

И добавил вслед за доктором, столь же остроумным, сколь и ученым[205], что «повар должен совершенствовать искусство преобразования пищевых продуктов посредством огня – это искусство было неизвестно древним людям. В наши дни оно требует научных знаний и умения сочетать, надо долго размышлять над разными продуктами, существующими на земном шаре, чтобы искусно пользоваться приправами, скрывая горечь одних блюд и делая другие более вкусными, и чтобы употреблять в дело наилучшие ингредиенты. Европейский повар – тот, кто с блеском манипулирует этими восхитительными смесями».

Это краткое напутственное слово возымело действие, и шеф[206], осознав свою важность, всегда держался на высоте, подобающей его должности.

Вскоре размышления и опыт подсказали г-ну де Борозу, что при том количестве блюд, которое установлено обычаем, хороший обед обходится не намного дороже плохого; что на очень хорошее вино уходит не больше пятисот франков в год и что все зависит от воли хозяина, от порядка, который он поддерживает в своем доме, и от той энергии, которой он заражает всех, чьи услуги оплачивает.

Обеды г-на де Бороза, основанные на этих фундаментальных положениях, приняли вид классический и степенный, а людская молва стала превозносить их достоинства; считалось за честь оказаться в числе приглашенных, и их очарование восхваляли даже те, кто никогда на них не бывал.

Он никогда не приглашал к себе так называемых записных гастрономов, которые на самом деле всего лишь обжоры, чья утроба – сущая прорва и которые обжираются повсюду, поедая все и вся.

Он находил среди своих друзей, в трех первых категориях, сколько угодно приятных гостей: смакуя поистине с философским вниманием и посвящая этому занятию столько времени, сколько требуется, они никогда не забывали, что настает тот самый миг, когда разум говорит аппетиту: «Non procedes amplius»[207].

Нередко бывало, что торговцы съестным приносили ему первоклассные куски и предпочитали продать их ему по умеренной цене, уверенные, что блюда, приготовленные из этих кусков, будут съедены спокойно и вдумчиво и о них пойдет слух в обществе, благодаря чему репутация их магазинов только выиграет.

Количество гостей у г-на де Бороза редко превышало девять человек, да и блюд было не очень много, однако упорство хозяина в достижении своей цели и его отменный вкус в конце концов делали их превосходными. На столе всегда было то, что это время года могло предложить наилучшего – либо какую-нибудь редкость, либо первые созревшие плоды; а в обслуживании проявлялось столько заботы, что ничего сверх этого и желать было нельзя.

Беседа во время трапезы всегда была общей, веселой и часто познавательной; это последнее качество было обязано весьма своеобразной осмотрительности, которую проявлял г-н де Бороз.

Каждую неделю какой-нибудь выдающийся, но бедный ученый, которому он предоставлял пансион, спускался со своего восьмого этажа и вручал ему перечень тем, пригодных для обсуждения за столом. Гостеприимный хозяин старался держать этот перечень под рукой, и, когда злободневные темы начинали иссякать, он с его помощью оживлял беседу, а заодно прерывал политические споры, которые только мешают приему пищи и пищеварению.

Дважды в неделю он приглашал дам и старался устроить все так, чтобы каждая нашла себе среди приглашенных кавалера, который занимался бы исключительно ею. Такая предупредительность встречала одобрение в обществе, ибо даже самая суровая недотрога чувствует себя оскорбленной, когда остается незамеченной.

Только в эти дни были разрешены скромные партии в экарте, в остальные допускались только пикет и вист, игры серьезные, требующие вдумчивости, свидетельствующие о хорошем воспитании. Но чаще всего эти вечера проходили в непринужденной болтовне, перемежаемой новыми романсами, которым сам Бороз талантливо аккомпанировал, о чем мы уже упоминали и что неизменно вознаграждалось аплодисментами, к коим он вовсе не был безразличен.

В первый понедельник каждого месяца к г-ну де Борозу приходил священник, чтобы отобедать у своего прихожанина, находясь в полной уверенности, что ему будут оказаны всевозможные знаки внимания. Беседа в тот день велась в чуть более серьезном тоне, что, впрочем, вовсе не исключало безобидных шуток. Добрый пастырь не отказывал себе в удовольствиях этого застолья и лишь время от времени сожалел о том, что в каждом месяце всего один первый понедельник.

В этот же день юная Эрминия покидала пансион г-жи Миньрон[208], где содержалась; чаще всего эта дама сама сопровождала свою воспитанницу. При каждом посещении отчего

дома в ней открывалась какая-нибудь новая прелестная черта; она обожала своего папеньку, и, когда он благословлял ее, целуя в склоненный лобик, никто в мире не был счастливее их.

Бороз беспрестанно пекся о том, чтобы расходы на его стол способствовали укреплению нравственности.

Он облекал своим доверием только тех поставщиков, которые были известны своей порядочностью как в отношении качества товара, так и умеренности цен; таких он хвалил и помогал им по мере надобности, ибо не раз говаривал, что люди, которые слишком торопятся сколотить себе состояние, подчас бывают не слишком разборчивы в выборе средств.

Его виноторговец довольно быстро обогатился, поскольку стало известно, что он ничем не разбавляет вино, – это качество было редким уже у афинян времен Перикла, да и в девятнадцатом веке тоже встречается нечасто.

Считается, что именно Бороз помогал своими советами Юрбену, ресторатору из Пале-Рояль. У этого Юрбена можно взять двухфранковый обед, за который в другом месте платят вдвое дороже; он идет к богатству верным путем, ибо толпа клиентов у него постоянно растет – как раз из-за умеренности его цен.

Кушанья, убранные со стола гастронома по окончании трапезы, вовсе не предоставлялись в распоряжение слуг, впрочем получавших щедрое вознаграждение; все, что сохранило прекрасный вид, по воле хозяина имело другое предназначение.

Будучи осведомлен благодаря своему месту в благотворительном комитете о нуждах и благонравии своих подопечных, он уверенно и во благо им распоряжался своими подношениями: время от времени порции еще очень вожделенных яств удовлетворяли потребности, даруя радость, – к примеру, хвост жирной щуки, индюшачье огузье, кусок филе, пирожные и т. д.

Но, желая сделать эти посылки еще более полезными, он заботился о том, чтобы их выдавали в понедельник утром или на следующий день после какого-нибудь праздника, предупреждая тем самым остановку работы в выходные дни – в борьбе с нежелательными последствиями «святого понедельника»[209] – и превращая желание полакомиться в противоядие от беспробудного пьянства.

В понедельник утром они сбиваются в ватаги, устраивают складчину из оставшихся денег и не расходятся, пока не потратят все до последнего.

Это состояние вещей, которое было в точности таким десять лет назад, с тех пор несколько улучшилось благодаря заботам хозяев мастерских, а также сберегательным и накопительным

кассам, но зло все еще очень велико, и много времени и усилий потрачено зря, к выгоде увеселительных заведений, рестораторов, кабатчиков и трактирщиков городских окраин и предместий.

Когда г-н де Бороз обнаруживал среди коммерсантов третьего или четвертого разряда молодую и дружную супружескую пару, чье благоразумное поведение свидетельствовало о качествах, на которых зиждется процветание нации, он наносил им визит и считал своим долгом пригласить их к себе на обед.

В назначенный день молодая женщина обязательно встречала во время трапезы дам, говоривших о домашних делах, а ее супруг – мужчин, с которыми мог поговорить о коммерции и производстве.

Эти приглашения, коих мотив был известен, в конце концов становились своего рода знаком отличия, и каждый стремился его заслужить.

А тем временем юная Эрминия де Бороз росла и развивалась под сенью дерев на улице Валуа, и мы просто обязаны представить нашим читателям портрет этой девушки как неотъемлемую часть биографии ее отца.

Мадемуазель Эрминия де Бороз высока ростом (5 футов 1 дюйм), в ней сошлись легкость нимфы и стать богини.

Она единственный плод счастливого супружества, у нее превосходное здоровье, замечательная физическая крепость; она не боится ни жары, ни загара, и долгие прогулки ее не страшат.

Издали она кажется брюнеткой, но, если приглядеться поближе, замечаешь, что волосы у нее темно-каштановые, ресницы черные, а глаза небесной голубизны.

Бóльшая часть ее черт греческие, однако нос галльский, и этот очаровательный носик производит столь прелестное впечатление, что некий комитет в кругу художников, устроивший прения длиною аж в три обеда, решил, что этот совершенно французский тип не меньше любого другого достоин, чтобы его обессмертили с помощью кисти, резца и граверного штихеля.

Ножка этой девушки замечательно мала и изящно вылеплена; Профессор так ее восхвалял и даже льстил на ее счет, что к Новому, 1825 году она с одобрения своего отца сделала ему подарок – преподнесла черную атласную туфельку, которую он демонстрирует избранным и пользуется ею как доказательством того, что приверженность к светской жизни действует как на самих людей, так и на их формы; ибо он утверждает, что столь маленькая ножка, которую мы сейчас так ценим, является плодом тщательного отбора и, почти никогда не встречаясь среди деревенского люда, почти всегда выдает особу, чьи предки долго

жили в достатке.

Когда Эрминия зачесывает наверх пышные волосы и стягивает свою простую тунику поясом из лент, все находят ее очаровательной и не считают, будто цветы, жемчуга или алмазы могут что-то добавить к ее красоте.

Она поддерживает беседу легко и просто, и никто бы не догадался, что она знает наших лучших авторов; но при случае она оживляется, и тогда остроумные замечания выдают ее секрет; однако стоит ей самой это заметить, как она тотчас же опускает глаза, краснеет, и этот румянец доказывает ее скромность.

Мадемуазель де Бороз одинаково хорошо играет на фортепьяно и на арфе, однако предпочитает этот последний инструмент из-за невесть какого восторженного пристрастия к арфам небесным, которыми вооружены ангелы, и к золотым арфам, которые воспел Оссиан[210].

Ее голос также наделен небесной прелестью и чистотой, что не мешает ему быть немного робким; тем не менее она поет, не ломаясь и не заставляя себя упрашивать, но перед началом непременно бросит на слушателей взгляд, который так их околдовывает, что она могла бы и сфальшивить, как множество других певиц, и ни у кого не хватило бы сил это заметить.

Она вовсе не пренебрегает шитьем и вышиванием – этим источником вполне невинных радостей, но и надежным средством против скуки, которое всегда под рукой; она работает как фея, и первой швее мастерской «Отец семейства» велено приходить ей на помощь всякий раз, когда она сталкивается с чем-то новым в этом деле.

Сердце Эрминии еще молчит, и дочерней любви ей пока хватает для счастья; но у нее настоящая страсть к танцам, коими она увлечена до безумия.

Занимая место в контрдансе, девушка словно вырастает на два дюйма, и кажется, что она вот-вот вспорхнет; однако танцует она умеренно, и ее па совсем не претенциозны; она удовлетворяется движением по кругу и делает это с легкостью, демонстрируя свои изящные формы; тем не менее по нескольким прыжкам можно догадаться о ее способностях и заподозрить, что, если бы она использовала все свои средства, у мадам Монтесю[211] появилась бы соперница.

Даже когда птица никуда не летит, всем видно,

что у нее есть крылья.

Рядом с этой очаровательной дочерью, которую г-н де Бороз забрал из пансиона, он и жил счастливо, пользуясь заслуженным уважением и благоразумно распоряжаясь богатством, ибо полагал, что ему предстоит еще долгий путь; однако всякая надежда обманчива, и за будущее никто ручаться не может.

Примерно в середине прошлого марта г-н де Бороз был приглашен провести день за городом вместе с несколькими друзьями.

Это был один из тех преждевременно жарких дней, что являются предвестием ранней весны; из-за горизонта порой доносились глухие раскаты, заставляющие вспомнить присловье, дескать, это зима с треском ломает себе шею; что, однако, не помешало компании отправиться на прогулку. Тем временем небо приняло угрожающий вид, нагромоздились тучи, и грянула жуткая гроза с громом, молниями, ливнем и градом.

Каждый спасался где и как мог; г-н де Бороз нашел убежище под тополем, чьи нижние ветви, склоненные в виде зонта, казалось, должны были его защитить.

Злосчастное укрытие! Вершина дерева отыскала в тучах электрический флюид, а дождь, стекавший по его ветвям, послужил ему проводником. Вскоре послышался ужасающий треск разряда, и бедняга рухнул замертво, не успев даже испустить последний вздох.

Поверженный достойной Цезаря смертью, которая не давала ни малейшего повода для злопыхательства и кривотолков, г-н де Бороз был достойно погребен со всеми подобающими почестями. За похоронной процессией до кладбища Пер-Лашез проследовала толпа пеших людей и экипажей; похвала ему была у всех на устах, а когда дружеский голос произнес над его могилой трогательную речь, она эхом отозвалась в сердцах всех присутствующих.

Эрминия была сражена этим столь непомерным и столь неожиданным несчастьем; тем не менее у нее обошлось без конвульсий и нервных припадков, она не скрывала свою боль, лежа в постели; самозабвенно оплакивала своего отца, продолжая горевать и мучиться, что давало надежду ее друзьям на то, что сам избыток боли послужит исцелению, ибо мы не настолько закалены, чтобы долго испытывать столь мучительное чувство.

Время все же произвело на это юное сердце свое неотвратимое действие; теперь Эрминия уже может упомянуть своего отца, не залившись слезами; однако она говорит о нем с такой кроткой дочерней любовью, с таким простосердечным сожалением, с такой неподдельной и глубокой нежностью, что невозможно, слыша ее, не разделить с нею ее чувства.

Блажен тот, кому Эрминия дарует право сопровождать ее и

вместе с нею нести погребальный венок на могилу ее отца!

Каждое воскресенье на полуденной мессе в боковом приделе […]ской церкви прихожане видят высокую красивую молодую особу в сопровождении пожилой дамы. Ее манеры прелестны, но лицо скрыто под густой вуалью. Тем не менее ее черты тут всем явно знакомы, ибо возле этого придела можно заметить толпу свежеиспеченных и весьма элегантно одетых богомольцев мужского пола, многие из которых весьма хороши собой.

Кортеж наследницы

147. Проходя однажды по улице Мира к Вандомской площади, я был остановлен кортежем богатейшей парижской наследницы, в то время еще девицы на выданье, которая возвращалась из Булонского леса.

Вот в каком порядке он следовал.

Сама красавица, предмет стольких вожделений, верхом на прекрасном гнедом коне, которым она ловко управляла; на ней была голубая амазонка с длинным шлейфом и черная шляпа с белыми перьями.

Ее опекун, ехавший рядом с серьезной физиономией и внушительной повадкой, соответствующей его положению.

Группа из двенадцати-пятнадцати воздыхателей, старавшихся выделиться – кто своей предупредительностью, кто ловкостью наездника, кто меланхолией.

Великолепно запряженный экипаж «на всякий случай» – либо дождя, либо усталости; дородный кучер и форейтор размером не больше кулака.

Конные слуги в разнообразных ливреях, в большом количестве и вперемешку.

Они проехали… а я остался со своими размышлениями.

Размышление XXX
Апофеоз

Гастрономическая мифология

148. Имя десятой музы – Гастерея: она ведает всем, что радует вкус.

Эта богиня могла бы притязать и на вселенское господство, поскольку вселенная – ничто без жизни, а все, что живет, – питается.

Ей особенно нравится на склонах холмов, где цветет лоза, где благоухает апельсиновое дерево, в рощицах, где произрастает трюфель, в краях, изобилующих дичью и плодами земли.

Когда же она соизволяет явить себя людям, то принимает обличье юной девы: ее пояс – цвета огня, у нее черные волосы, небесно-голубые глаза, ее формы исполнены грации, а черты – несравненной прелести; она прекрасна, как Венера.

Она редко предстает перед смертными, но, несмотря на незримость богини, они утешаются видом ее статуи. Лишь один-единственный скульптор был допущен лицезреть столь дивную красоту, и таков был успех этого художника, любимца богов, что, кто бы ни увидел его произведение, всем кажется, будто они узнали черты женщины, которую более всего любили в жизни.

Из всех мест, где у Гастереи имеются алтари, она всем прочим предпочитает именно этот город, царственную столицу всего света, заключившую Сену в мрамор своих дворцов.

Ее храм построен на знаменитой горе, коей даровал свое имя Марс[212], и возвышается он на огромном беломраморном основании, куда со всех сторон ведут сотни ступеней.

Именно в этой благоговейно чтимой громаде пробиты таинственные подземелья, где искусство вопрошает природу и подчиняет ее своим законам.

Именно там воздух, вода, железо и огонь под действием ловких рук разделяются, вновь соединяются, растираются, сплавляются воедино и производят то, коего причины заурядный ум постичь не в силах.

Наконец, именно отсюда в определенные эпохи исходят чудесные рецепты, их создатели предпочитают оставаться в безвестности, ибо их счастье – в чистоте собственных помыслов, а награда – в осознании того, что они раздвинули пределы границы познания и сумели добыть для людей новые наслаждения.

Храм, единственный в своем роде монумент простой и величественной архитектуры, поддерживается сотней колонн из восточной яшмы и освещается через купол, имитирующий небесный свод.

Мы не будем вдаваться в подробности чудес, которые заключает в себе это величавое здание, довольно сказать, что скульптуры, украшающие его фронтоны, равно как и барельефы на внешних стенах, посвящены памяти людей, которые заметно выделились из множества себе подобных своими полезными идеями, такими как применение огня для жизненных надобностей, изобретение плуга и прочими, тому подобными.

На некотором отдалении от купола, в самом святилище возвышается статуя богини: левой рукой она опирается на печь, а в правой держит творения, наиболее ценимые теми, кто ей поклоняется.

Осеняющий ее хрустальный балдахин опирается на восемь хрустальных же колонн, и эти колонны, постоянно залитые электрическим пламенем, распространяют в этом священном месте свет, в котором ощущается что-то божественное.

Культ богини прост: каждый день на рассвете жрецы снимают венок из цветов, украшающий ее статую, и возлагают на ее голову новый, после чего поют хором один из многочисленных гимнов, посредством которых поэзия возносит бессмертной хвалу за блага, коими она щедро одаривает род людской.

Адриан Колларт. Аллегория Природы. Гравюра. Конец XVI – начало XVII в.

Дюжину жрецов возглавляет старейший из них, выбраны они из числа наиболее ученых, но при прочих равных предпочтение получают самые благообразные. Они в зрелых летах, но хоть и на пороге старости, но отнюдь не дряхлы, ибо сам воздух, коим они дышат в храме, уберегает их от этого.

Празднеств у богини столько, сколько дней в году, ибо она никогда не прекращает изливать свои благодеяния; однако среди этих дней есть один, особо ей посвященный: это двадцать первое сентября, названное великим гастрономическим галелем[213].

В этот торжественный день столица-владычица с утра окутана облаком благовоний; увенчанный цветами народ проходит по улицам, распевая хвалы богине; граждане обращаются друг к другу, словно к близким родственникам, все сердца переполнены нежными чувствами; в воздухе витает симпатия, и со всех сторон накатывают волны любви и дружбы.

Часть дня проходит в излияниях этих чувств, но в назначенный час толпа устремляется к храму, где должен торжественно совершиться священный пир.

В святилище у подножия статуи приготовлен стол для коллегии жрецов. Другой стол, на тысячу двести персон, накрыт под куполом для гостей обоего пола. Все искусства способствовали украшению этих праздничных столов – ничего

столь же изысканного никогда не видывали даже в королевских дворцах.

Появляются жрецы, их поступь торжественна, вид сосредоточенный; они облачены в белые туники из кашемировой шерсти, с алой вышивкой по краям, которые собраны в складки поясами того же цвета; лица жрецов свидетельствуют о здоровье и благожелательности; после взаимного обмена приветствиями они садятся.

Служители, облаченные в тонкий лен, уже поставили перед ними яства: это вовсе не заурядные кушанья, состряпанные для утоления вульгарных потребностей; на этом высокоторжественном столе нет ничего, что не было бы сочтено достойным и не происходило бы из трансцендентных сфер – как по выбору субстанций, так и по глубине их обработки.

Достопочтенные сотрапезники держатся на уровне своих сановных обязанностей: их спокойная и содержательная беседа касается чудес мироздания и могущества искусства; едят они неспешно и вдумчиво смакуют; в движении их челюстей чувствуется какая-то нежность; можно подумать, что каждое прикосновение их зубов имеет особую тональность, а если им случается провести языком по своим лоснящимся губам, этот жест удостаивает бессмертной славы того, кто приготовил поданные им яства.

Напитки, сменяющие друг друга через равные промежутки времени, вполне достойны этого пира; их разливает дюжина юных дев, нарочно отобранных только для этого дня комитетом художников и скульпторов; одеты они на афинский лад – удачный выбор одежд лишь подчеркивает красоту, не тревожа целомудрия.

Жрецы вовсе не притворяются, будто отводят глаза, когда прелестные руки наливают им дивные напитки, услады Старого и Нового Света; но, хоть они и не перестают любоваться прекраснейшим творением Создателя, сдержанность не покидает их чела, а благодарность, с какой они пьют, как раз и выражает это двойное чувство.

Можно видеть, как к этому таинственному столу приближаются короли, князья и знаменитые чужестранцы, нарочно прибывшие со всех частей света; они двигаются молча и внимательно наблюдают, ибо оказались здесь ради того, чтобы набраться знаний в великом искусстве гурманства – искусстве трудном и еще совершенно неведомом целым народам.

Пока все это происходит в святилище, гостей, рассевшихся за столом под куполом, обуревает всеобщее искрометное веселье.

Это веселое оживление вызвано в первую очередь тем, что никто из сотрапезников не сидит рядом с женой, которой ему уже

нечего сказать.

Так пожелала богиня.

За этим огромным столом оказались избранные ученые обоего пола, обогатившие искусство своими открытиями, хозяева домов, которые с таким изыском исполняют обязанности французского гостеприимства, сведущие космополиты, которым общество обязано полезными и приятными привозными товарами, и те милосердные люди, которые кормят бедняка щедрой благостыней от своих излишков.

В самом центре оставлено большое пространство, занятое толпой стольников и разносчиков, которые предлагают и доставляют на самые удаленные концы стола все, что только могут пожелать гости.

Здесь же удобно выставлено для обозрения все, что щедрая природа создала для пропитания человека. И сокровища эти стократно умножены не только благодаря их сочетанию, но и благодаря метаморфозам, которым подвергло их искусство – этот чародей, объединивший Старый и Новый Свет, перемешавший царства и сокративший расстояния. Ароматы, которые источают эти мудреные кушанья, наполняют воздух благоуханием и насыщают его возбуждающими газами.

Внешнюю окружность стола обходят пригожие и хорошо одетые юноши, беспрестанно наполняя кубки гостей чудеснейшими винами, отливающими то рубином, то более скромным оттенком топаза.

Время от времени искусные музыканты, размещенные на галереях купола, будят в храме эхо своими мелодичными звуками: их гармония столь же проста, сколь и затейлива.

Тогда, привлеченные этими короткими интерлюдиями, сотрапезники поднимают головы, и все разговоры затихают, но потом возобновляются с гораздо большим оживлением, и кажется, что этот новый дар богов сообщил воображению еще больше свежести, а всем сердцам – еще больше непринужденности.

Когда застольные удовольствия заполнят собой все отведенное им время, коллегия жрецов встает и двигается по краю храмового пространства: они идут принять участие в апофеозе празднества, чтобы, смешавшись с остальными сотрапезниками, выпить с ними кофе мокко, который законодатель Востока позволяет своим последователям. Благоуханная влага дымится в сосудах с золотой насечкой, и миловидные прислужницы святилища обходят застолье, разнося сахар, смягчающий горечь. Они прелестны, но таково влияние воздуха, которым дышат в этом храме Гастереи, что ни одно

женское сердце не откроется для ревности.

Наконец старейшина жрецов запевает благодарственный гимн, к нему присоединяются все остальные голоса, а также музыкальные инструменты: это возносится к небесам исторгнутая из сердец дань признательности. Служба завершена.

Только тогда начинается народный пир, ибо не бывает настоящих празднеств, если в них не участвует народ.

Столы, концы которых теряются из виду, тянутся по всем улицам, через все площади, перед всеми дворцами. Кто где оказался, тот там и садится; случай сближает разные слои общества, возрасты, кварталы; все обмениваются сердечными рукопожатиями, кругом только довольные лица.

Хотя город и велик, он превращается всего-навсего в огромную столовую, где щедрость частных лиц обеспечивает изобилие, а правительство по-отечески заботливо следит за поддержанием порядка и за тем, чтобы никто не преступал крайние пределы трезвости.

Вскоре слышится оживленная, бодрая музыка: это приглашение к танцам, любимому занятию молодежи.

Огромные залы, разборные подмостки, разнообразные прохладительные напитки – недостатка не будет ни в чем.

Все бегут туда взапуски, толпой, одни – чтобы действовать, другие – чтобы подбадривать, третьи – как простые зрители.

Кое-кто посмеивается, видя, как отдельные старики, воспламенившись быстро затухающим огнем, воздают эфемерную дань красоте; но культ богини и праздничная атмосфера дня извиняют все.

Это удовольствие длится долго: кругом всеобщее ликование, всеобщее движение, так что звон последнего часа, призывающий к отдыху, слышен с трудом. Тем не менее никто не противится этому зову; все происходит благопристойно, каждый удаляется, довольный прожитым днем, и ложится спать, преисполненный надежд на счастливые события в году, который начался при столь благоприятных обстоятельствах.

Если меня дочитали до этого места с тем вниманием, которое я пытался пробудить и поддерживать, то должны были заметить, что, взявшись за перо, я поставил перед собой двоякую цель и никогда не упускал ее из виду: во-первых – утвердить теоретические основы гастрономии, дабы она могла занять место среди наук, которое по праву должно принадлежать ей; а во-вторых – точно определить, что именно следует понимать под гурманством, и окончательно отделить это вполне приемлемое в обществе качество от обжорства и чревоугодия, с которыми его так некстати путают.

Эту двусмысленность породили нетерпимые моралисты: обманувшись из-за своего чрезмерного рвения, они захотели увидеть излишество там, где было только вполне объяснимое удовольствие, – ведь сокровища мироздания созданы вовсе не для того, чтобы попирать их ногами. А затем это заблуждение разнесли повсюду нелюдимые грамматисты, которые мало того что бездумно дали определение гурманству, так еще и клялись при этом in verba magistri[214].

Пора покончить с этой ошибкой, ведь сейчас уже все всё поняли и нет никого, кто не признался бы в легкой склонности к гурманству и не бахвалился бы этим; однако любого оскорбит обвинение в обжорстве, чревоугодии или прожорливости.

По поводу этих двух главных пунктов мне кажется, что написанное мною до настоящего времени равно доказательству и его должно быть достаточно, чтобы убедить всех тех, кого возможно убедить. Так что я мог бы отложить перо и счесть задачу, которую я перед собой поставил, выполненной; однако, пока я всесторонне развивал свои сюжеты, мне вспоминалось многое из того, что было бы неплохо записать: мало кому известные анекдоты, рожденные при мне остроты, некоторые превосходные рецепты и прочие вставные эпизоды, которые сошли бы за добавочные блюда.

Николя Арно. Вкус. Гравюра. Конец XVII в.

Если бы я разбросал их по теоретической части, они нарушили бы целостность изложения, но, если собрать их отдельно, надеюсь, что они будут прочитаны с удовольствием, ибо читатель, развлекаясь, сможет найти там и кое-какие добытые

опытным путем истины, а также их полезное развитие.

Кроме того, мне понадобится, как я уже предупреждал, рассказать немного о самом себе, приведя кое-какие биографические подробности, которые не оставят места ни для споров, ни для комментариев. Эта часть моей работы стала для меня желанной наградой, ибо тут я снова встречаюсь со своими друзьями. Когда жизнь готова упорхнуть, наше собственное «я» становится нам особенно дорого, а ведь друзья неизбежно являются его составной частью.

И все же не скрою, перечитывая места, которые касаются меня лично, я испытал некоторое беспокойство.

Вызвано оно последним, пожалуй, даже самым последним из того, что я читал, в особенности злобными комментариями к мемуарам, которые сейчас в руках у всего света.

Так что опасаюсь, как бы какой-нибудь злопыхатель, дурно выспавшийся из-за несварения, не заявил вдруг: «Ну уж этот-то Профессор о себе дурного слова не скажет! Уж этот-то Профессор себя постоянно расхваливает! Уж этот-то Профессор… Уж этот-то Профессор!..»

На что я, будучи настороже, заранее отвечаю: тот, кто ни о ком не говорит плохого, имеет полное право и к себе относиться снисходительно; и я не понимаю, по какой причине мне должно быть отказано в благожелательном отношении к самому себе – мне, который всегда был чужд ненависти к другим.

После такого ответа, всецело основанного на действительных фактах, мне кажется, что я могу быть спокоен, надежно укрывшись под мантией философа, а тех, кто не унимается, объявляю отлученцами.

Отлученцы! Совершенно свежее ругательство, и я хочу взять патент на его изобретение, ибо я первый обнаружил, что оно заключает в себе настоящее предание анафеме.

Часть вторая
Разное

I
Омлет священника

Всем известно, что г-жа R***[215] слыла первой красавицей Парижа на протяжении целых двадцати лет.

Известно также, что она в высшей степени сострадательна и некоторое время принимала деятельное участие в большинстве начинаний, имевших целью смягчить нищету, порой гораздо более беспросветную в столице, чем где-либо еще[216].

Желая поговорить на эту тему с кюре […]ского прихода, она приехала к нему в пять часов пополудни и была удивлена, обнаружив его уже за столом.

Дражайшая обитательница улицы Монблан[217] полагала, что все в Париже ужинают в шесть часов, и не знала, что люди Церкви обычно начинают вечернюю трапезу несколько раньше, поскольку среди них немало таких, которые чуть позже устраивают себе еще и легкую закуску.

Г-жа R*** хотела было удалиться, но кюре удержал ее – то ли потому, что дело, о котором они собирались поговорить, не могло помешать его ужину, то ли потому, что красивая женщина никогда не бывает помехой удовольствию для кого бы то ни было; а может, он решился на это, вдруг заметив, что ему не хватает лишь собеседницы, чтобы превратить свою гостиную в настоящий гастрономический элизиум.

И действительно, стол был накрыт самым тщательным образом, старое вино искрилось в хрустальном графине, прекрасный столовый фарфор сверкал белизной, блюда с едой подогревались над кипящей водой, а служанка, каноническая[218] и вместе с тем хорошо одетая, была готова выполнять распоряжения.

Трапеза была чем-то средним между умеренностью и изыском. Только что был унесен суп, сваренный на раковом кулисе[219], и появилась лососевая форель, а вслед за ней омлет и салат.

– Мой ужин сообщит вам о том, чего вы, вероятно, не знали, – сказал, улыбаясь, пастырь, – ведь сегодня согласно законам Церкви постный день.

Наша подруга поклонилась в знак согласия, но в частных мемуарах утверждается, будто она слегка покраснела, что, впрочем, ничуть не испортило священнику аппетит.

Он как раз приступил к поеданию форели, верхней ее части; соус свидетельствовал об умелой руке повара, и на челе пастыря

отразилось глубокое внутреннее удовлетворение.

Когда с первым блюдом было покончено, настал черед омлета – кругленького, пузатенького и зажаренного в самый раз.

При первом же прикосновении ложки, сделавшей надрез на его брюшке, оттуда вытек загущенный[220] сок, радовавший и зрение, и обоняние; казалось, омлет им переполнен, и дражайшая Жюльетта призналась, что у нее при виде этого слюнки потекли.

Милый порыв, выдавший ее благожелательный интерес, не ускользнул от кюре, привыкшего наблюдать за людскими страстями, и он, будто отвечая на вопрос, который г-жа R*** не решалась задать, сказал:

– Это омлет с тунцом, моя кухарка чудесно умеет его готовить, и почти все, кто его пробует, делают мне комплимент.

– Ничего удивительного, – откликнулась обитательница Шоссе д'Антен, – никогда такой аппетитный омлет не появлялся на наших светских столах.

Настала очередь салата.

(Я, кстати, советую есть его всем, кто мне доверяет: салат освежает, не вызывая слабости, и укрепляет, не раздражая; я даже имею обыкновение говорить, что он омолаживает.)

Ужин не помешал беседе. Поговорили о деле, которое послужило причиной визита, о войне, которая тогда только разгоралась, о текущих делах, о чаяниях Церкви и прочих застольных темах, которые позволяют скрасить плохой ужин, а хороший делают еще лучше.

Подали в свой черед и десерт, состоявший из сетмонсельского сыра, трех кальвильских яблок и баночки варенья.

Наконец, служанка пододвинула одноногий круглый столик – такие раньше называли «геридонами» – и поставила на него чашку чистейшего горячего кофе мокко, аромат которого наполнил помещение.

Не спеша насладившись им (siped), кюре прочитал благодарственную молитву и добавил, вставая: «Я никогда не пью крепких напитков; этот излишек я всегда предлагаю гостям, но сам к ним не прикасаюсь. Оставляю себе вспоможение на глубокую старость, если Господь удостоит меня милости дожить до нее».

А между тем время все бежало, и уже близилось к шести часам; г-жа R*** поспешила сесть в экипаж, поскольку в тот день ждала к ужину друзей, в числе которых был и я. Она по своему обыкновению опаздывала, но наконец все же приехала, еще находясь под впечатлением того, что видела и обоняла.

Во время всего ужина речь шла только о меню священника, и

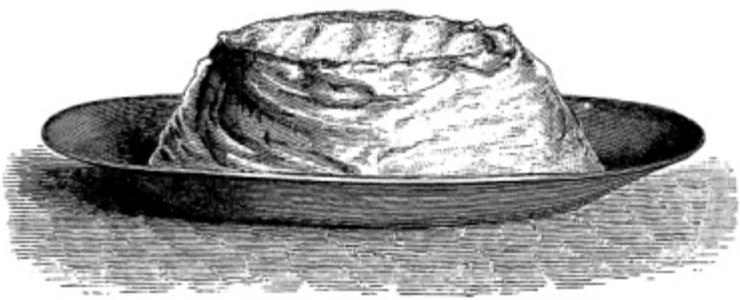
в особенности о его омлете с тунцом.

Г-жа R*** так нахваливала его величину, округлость, импозантный внешний вид и все предоставленные ею данные были настолько точны, что гости единодушно заключили: сей омлет должен был быть превосходным. Настоящее чувственное уравнение, которое каждый решает по-своему.

Исчерпав эту тему разговора, перешли к другим, а об ужине кюре забыли и думать. Но что касается меня, распространителя полезных истин, то я подумал, что просто обязан извлечь из тьмы рецепт блюда, которое полагаю столь же здоровым, сколь и приятным. Я поручил своему повару раздобыть его рецепт с мельчайшими подробностями и привожу его здесь для любителей тем более охотно, что сам не нашел его ни в одной поваренной книге.

Приготовление омлета с тунцом

Возьмите на шесть персон пару хорошо промытых молок карпа и бланшируйте их, погрузив на пять минут в уже кипящую и слегка подсоленную воду.



Поступите таким же образом с куском молодого тунца величиною с куриное яйцо, и к нему следует добавить маленькую и уже мелко-мелко нарезанную луковку шалота.

Порубите вместе молоки и тунца, хорошенько их перемешайте, бросьте все в кастрюлю вместе с достаточным куском очень хорошего коровьего масла и жарьте на сильном огне, пока масло не растопится, – именно в этом и состоит специфическая особенность этого омлета.

Возьмите, не скупясь, второй кусок масла, добавьте к нему петрушку и лук-резанец, положите в продолговатый судок для готового омлета, полейте соком одного лимона и поставьте в

горячую золу.

Взбейте дюжину яиц (лучше всего самые свежие), вылейте их на соте́ из молок и тунца и тщательно перемешайте.

Затем приготовьте омлет как обычно, стараясь сделать его вытянутым, толстым и нежным.

Аккуратно переложите его в приготовленный вами судок и сразу же подавайте на стол, чтобы немедленно приступить к еде.

Такие блюда предназначены для изысканных трапез, для застолий тонких ценителей, которые знают, что делать, и едят степенно, под хорошее старое вино, и тогда сотрапезников ждут настоящие чудеса.

Теоретические замечания по поводу приготовления

Молоки с тунцом надо обжаривать на сильном огне, однако не доводя масло до кипения, чтобы они не отвердели, иначе это не даст им как следует перемешаться с яйцами.

Судок для омлета должен быть глубоким, чтобы загустевший соус можно было зачерпнуть ложкой.

Судок должен быть слегка подогретым – иначе, если он останется холодным, фарфор отнимет у омлета все тепло и тому не хватит температуры, чтобы растопить масляный соус «метрдотель», в который его кладут.

II
Яичница с мясным соком

Однажды я был в поездке с двумя дамами, которых сопровождал в Мелён.

Мы выехали не слишком рано утром и прибыли в Монжерон с аппетитом, грозившим уничтожить все, что попадется под руку.

Угроза была напрасной – гостиница, хоть и выглядела неплохо, оказалась начисто лишенной провизии: здесь перед нами проехали три дилижанса, две почтовые кареты и, подобно египетской саранче, сожрали все.

Так утверждал повар.

Между тем я углядел на крутившемся вертеле великолепную баранью ногу, жарившуюся по всем правилам, на которую дамы по привычке бросали кокетливые взгляды.

Увы! Они бросали их не по адресу: баранья нога принадлежала троим англичанам, которые привезли ее с собой и теперь терпеливо ожидали свое жаркое, попивая шампанское (prating over a bottle of champain).

– Но, – начал я наполовину огорченным, наполовину умоляющим тоном, – не могли бы вы нам хотя бы разбить яйца в сок от этого жаркого? С яичницей и чашкой кофе со сливками мы как-нибудь перебьемся.

– О! Весьма охотно, – ответил повар, – соком любой вправе воспользоваться, так что я сейчас же этим займусь.

После чего стал осторожно разбивать яйца в миску.

Увидев, чем он занят, я подошел к огню и, достав из кармана свой походный нож, нанес заповедной для нас ноге десятка полтора глубоких ран, через которые сок должен был вытечь до последней капли.

К этой первой операции я присовокупил внимательное наблюдение за приготовлением яичницы, опасаясь, как бы повар по рассеянности не сделал что-нибудь не так. Как только яичница были готова, я тут же завладел ею и отнес в приготовленное для нас помещение.

Там мы угостились на славу и смеялись как сумасшедшие над тем, что на самом деле нам досталась квинтэссенция, самая суть жаркого, а нашим друзьям-англичанам пришлось жевать его пустые остатки.

III
Национальная победа

Во время своего пребывания в Нью-Йорке я, бывало, заходил провести вечерок-другой в своего рода кафе-таверну, которой заправлял г-н Литл и где мы находили по утрам черепаший суп, а вечером все освежающие напитки, которые употребляют в Соединенных Штатах.

Чаще всего я водил туда виконта де ля Массю и Жан-Родольфа Фера, бывшего марсельского маклера, – оба, как и я, тоже были эмигрантами, – чтобы угостить их «валлийским кроликом» (*welch rabbit*)[221], которого мы запивали элем или сидром, и вечер проходил спокойно, за разговорами о наших горестях, утехах и надеждах.

Там же я свел знакомство с г-ном Уилкинсоном, плантатором с Ямайки, и с неким человеком, по всей видимости из числа его друзей, поскольку оба были неразлучны. Этот последний, чье имя так и осталось мне неизвестным, был одним из самых необычных типов, которых я встречал: у него было квадратное лицо, живые глаза, и казалось, что он все внимательно изучает; однако при этом он никогда не говорил ни слова, и его черты оставались неподвижными, как у слепца. Только услышав какую-нибудь остроту или что-нибудь смешное, он прояснялся лицом, его глаза зажмуривались, и, разинув рот, наподобие зева валторны, он издавал протяжный звук, похожий одновременно на хохот и конское ржание, называемое по-английски *horse laugh*, после чего все возвращалось к прежнему состоянию, и он снова впадал в обычную немоту; это длилось не дольше вспышки молнии, разрывающей тучу. Что касается г-на Уилкинсона, то на вид ему было лет пятьдесят, манеры и весь облик выдавали в нем человека комильфо (*of a gentleman*).

Эти два англичанина, казалось, ценили наше общество и уже несколько раз весьма охотно делили с нами скромное угощение, коим я потчевал своих друзей, как вдруг однажды вечером г-н Уилкинсон увлек меня в сторонку и объявил о своем намерении пригласить нас троих на обед.

Я поблагодарил его и, считая себя достаточно уполномоченным в деле, где мне отводилась, по-видимому, главная роль, принял приглашение за всех; и обед был назначен на послезавтра, на три часа.

Остаток вечера прошел как обычно; но, когда я уже собрался уходить, официант (waiter) по секрету сообщил мне, что оба

ямайца заказали довольно хорошую трапезу и распорядились, чтобы напитки были тщательно подобраны, поскольку они рассматривали свое приглашение как вызов – кто кого перепьет, и большеротый якобы сказал, что он и один может запросто уложить французов под стол.

Эта новость чуть не заставила меня отклонить приглашение на пир, поскольку я всегда избегал подобных кутежей, но сделать это, сохранив честь, было невозможно. Англичане стали бы кричать повсюду, что мы даже не осмелились явиться на битву, что одного их присутствия хватило, чтобы вынудить нас к отступлению; так что, хотя мы вполне сознавали опасность, все-таки последовали правилу маршала Сакса: «Раз вино налито – надо его пить».

Не обошлось, правда, без некоторой озабоченности, хотя, честно говоря, заботила меня вовсе не собственная персона.

Я рассматривал как несомненный факт, что был моложе, крупнее и сильнее устроителей нашего пира, так что мое физическое состояние, прежде избавленное от вакхических излишеств, должно было легко одержать верх над двумя англичанами, вероятнее всего источенными избытком спиртных напитков.

Если бы из четырех других участников пира я один устоял на ногах, меня наверняка провозгласили бы победителем; но эта победа, которая стала бы моей личной победой, была бы весьма ослаблена падением двоих моих соотечественников, которых унесли бы вместе с побежденными в гнусном состоянии, которое следует за таким поражением. Мне же хотелось уберечь их от этого унижения; в общем, я желал триумфа нации, а не отдельного человека.

Итак, я собрал у себя Фера и ля Массю и обратился к ним с суровой и категоричной речью, дабы сообщить о своих опасениях. Я посоветовал им пить понемногу, маленькими, насколько возможно, порциями и от некоторых стаканов уклоняться, когда я отвлеку внимание наших противников, а главное – есть помедленнее и сохранять немного аппетита в течение всего соревнования, ибо пища, смешанная с напитками, ослабляет их крепость и не дает им воздействовать на мозг с полной силой; наконец, мы съели, разделив между собой, тарелку горького миндаля, поскольку я слышал о его способности ослаблять силу винных паров.

Так, во всеоружии морально и физически мы отправились к Литлу, где нашли ямайцев, а вскоре был подан обед. Он состоял из огромного куска ростбифа, тушенной в собственном соку индейки, вареных корнеплодов, салата из сырой капусты и торта

с джемовой начинкой.

Пили по-французски, то есть вино было подано в самом начале – очень хороший кларет, который тогда был там гораздо дешевле, чем во Франции, поскольку в Америку прибыли один за другим несколько кораблей с грузом этого вина и последние партии очень плохо продавались.

Г-н Уилкинсон и сам угощался на славу, и нас к этому приглашал, подавая пример; его друг был, казалось, поглощен исключительно содержимым своей тарелки, не говорил ни слова, смотрел искоса и криво усмехался.

Что касается меня, то я был доволен моими сообщниками. Ля Массю, хоть и наделенный довольно большим аппетитом, поклевывал свои кусочки, как кисейная барышня, а Фер время от времени ловко пропускал несколько бокалов, незаметно выливая вино в кувшин с пивом, который стоял на конце стола. Я со своей стороны противостоял обоим англичанам, и чем дольше тянулось застолье, тем больше я чувствовал в себе уверенность.

После кларета настал черед портвейна, после портвейна – мадеры, на которой мы задержались надолго.

Подали десерт, состоящий из масла, сыра, кокосов и орехов пекан[222].

Настала пора произносить тосты, и мы неоднократно выпили за королевскую власть, за свободу народов и за дамскую красоту; чокнулись с г-ном Уилкинсом за здоровье его дочери Марии, которая, по его заверениям, самая красивая особа острова Ямайка.

После вина появились крепкие напитки, то есть ром и водки – виноградные, хлебные, малиновые; а вместе с ними настал черед песен, и я понял, что дело становится жарким. От спиртных напитков я увильнул, попросив пунша, и Литл сам принес нам огромную чашу (bowl), наверняка приготовленную заранее, которой хватило бы и на сорок персон. У нас во Франции нет емкостей такого размера.

Это зрелище придало мне мужества; я съел пять-шесть гренков со свежайшим маслом и почувствовал, как ко мне возвращаются силы. Тогда я обвел испытующим взглядом все, что меня окружало, ибо все-таки начинал беспокоиться о том, чем все это закончится. Мои два друга выглядели довольно свежими; они пили, продолжая очищать от скорлупы орехи пекан. У г-на Уилкинсона лицо побагровело, глаза помутнели, он выглядел каким-то обмякшим; друг ямайца хранил молчание, но его голова была окутана парами, как кипящий котел, а огромный рот сжался в куриную гузку. Я прекрасно видел, что близится катастрофа.

И верно, г-н Уилкинсон встрепенулся, восстал и довольно

громко затянул национальный гимн «Rule Britannia»[223]; но дальше так и не продвинулся: силы оставили его, он рухнул на стул, а оттуда сполз на пол. Его друг, видя собутыльника в таком состоянии, по привычке хохотнул – громче, чем обычно, и, наклонившись, чтобы ему помочь, упал рядом.

Невозможно выразить то чувство удовлетворения, которое вызвала у меня столь внезапная развязка и как мне полегчало оттого, что с моих плеч наконец свалилось это бремя.

Я поторопился позвонить. Г-н Литл поднялся к нам, и, после того как я обратился к нему с официальной фразой: «Проследите, чтобы об этих джентльменах надлежащим образом позаботились», мы выпили с ним по последнему стаканчику пунша за их здоровье. Вскоре явился официант, взявший себе в подмогу несколько подручных; они подобрали побежденных и унесли их к ним домой как полагается, ногами вперед, следуя правилу the feet foremost[224], причем друг сохранял полную неподвижность, а г-н Уилкинсон все еще порывался допеть «Rule Britannia».

На следующий день нью-йоркские газеты, которые затем были последовательно скопированы всеми газетами Штатов, рассказали со всеми подробностями о том, что произошло, добавив, что двое англичан вследствие этой авантюры заболели; я пошел их проведать. Бессловесного друга я нашел совершенно отупелым из-за последствий несварения, а г-н Уилкинсон был прикован к своему седалищу приступом подагры, который вызвало, вероятно, наше вакхическое состязание. Он расчувствовался из-за проявленного к нему внимания и сказал среди прочего: «Oh! dear sir, you are very good company indeed, but too good a drinker for us»[225].

IV
Ополаскивания

Я написал, что рвотные средства римлян отвратительны для наших деликатных нравов; но боюсь, что совершил оплошность и теперь вынужден отречься от собственных слов.

Объяснюсь.

Почти сорок лет назад некоторые особы из высшего общества, почти всегда дамы, имели обыкновение ополаскивать рот после еды.

С этой целью перед тем, как встать из-за стола, они поворачивались спиной к сотрапезникам, лакей подносил им стакан воды на блюдце, они отпивали глоток и выплевывали его в блюдце, после чего слуга все уносил; операция, таким образом, проходила незаметно.

Мы изменили все это.

Теперь в доме, где кичатся своими прекрасными обычаями, слуги после десерта разносят гостям чаши с холодной водой, посреди которой находится стаканчик с теплой. Тут на глазах друг у друга все окунают пальцы в холодную воду, делая вид, будто моют их, потом набирают в рот теплой воды из стаканчика, шумно полощут и выплевывают обратно.

Я не единственный, кто восстал против этого нововведения, равным образом бесполезного, неприличного и вызывающего брезгливость.

Бесполезного, потому что у всех тех, кто умеет есть, рот в конце трапезы уже чист, поскольку очищен либо каким-нибудь фруктом, либо омыт содержимым последних бокалов, которые обычно выпивают за десертом. Что же касается рук, то лучше пользоваться ими так, чтобы не пачкать; а впрочем, разве каждому не положили салфетку, чтобы вытереть их?

Неприличного, потому что, согласно общепринятому принципу, всякое омовение, в том числе и полоскание, следует делать, уединившись в туалетной комнате.

Но особенно гнусно это нововведение потому, что самые прелестные и свежие уста теряют все свое очарование, когда присваивают себе функцию извергающих органов; а что же будет, если этот рот некрасив и несвеж? И что можно сказать об огромных пропастях, которые, разверзаясь, кажутся бездонными да вдобавок являют нам порой источенные временем однообразные пики? Proh pudor![226]

Таково нелепое положение, в котором мы очутились из-за

показного, претенциозного чистоплюйства, не свойственного ни нашим вкусам, ни нашим нравам.

Когда единожды преступаешь определенные границы, то уже не знаешь, где следует остановиться; так что я не могу предугадать, какие еще гигиенические правила нам навяжут.

С той поры как официально появились эти новомодные чаши (*bowls*), я сокрушаюсь денно и нощно. И, как новоявленный Иеремия, оплакиваю извращения моды, поскольку, много поездив и много повидав, вхожу теперь в гостиные, заранее содрогаясь от возможной встречи с той гнусностью, что именуется *chamberpot*[227].

V
О том, как провели Профессора и разгромили генерала

Несколько лет назад газеты возвестили нам об открытии нового аромата, а именно эмерокаллиса[228], луковичного растения, которое и в самом деле обладает очень приятным запахом, напоминающим запах жасмина.

Я довольно любопытен и даже немного зевака – вот эти-то две причины, вернее, их сочетание и довело меня до Сен-Жерменского предместья[229], где я должен был найти этот аромат – ноздрей очарование, как говорят турки.

Там меня приняли как ценителя и извлекли для меня из аптечной, неплохо оснащенной дарохранительницы маленькую, весьма тщательно завернутую коробочку, которая, казалось, содержала две унции драгоценных кристалликов, – эта любезность обошлась мне в три франка, согласно правилам вознаграждения, размер и принципы коего г-н Азаис расширяет каждый день.

Человек легкомысленный сразу же развернул бы это, понюхал и продегустировал.

Профессор же поступает иначе; я поразмыслил и решил, что в подобном случае следует удалиться; так что я отправился к себе домой солидным, размеренным шагом и вскоре, устроившись на своем диване, приготовился испытать новое ощущение.

Я достал из кармана душистую коробочку, избавил ее от обертки и обнаружил три отпечатанных листка, относящихся к эмерокаллису – к его природной истории, к его выращиванию, к его цветкам и к изысканному наслаждению, которое сулит использование его аромата, либо сосредоточив его в пастилках, либо использовав для приготовлении блюд, либо, наконец, в спиртных напитках и мороженом, которые могут появиться на наших столах. Я внимательно прочитал все три отпечатанных вложения: 1) чтобы вознаградить себя за то, о чем говорил выше; 2) чтобы подобающим образом подготовить себя к оценке нового сокровища, добытого в растительном царстве.

После чего с надлежащим почтением открыл наконец коробочку, предполагая, что она наполнена пастилками. Но какая неожиданность, какая боль! Там обнаружился прежде всего второй набор из трех отпечатанных листков, которые я только что пробежал глазами, и лишь как добавление к ним – то, ради чего, собственно, я и совершил путешествие в наше аристократическое

предместье, – примерно две дюжины вожделенных пастилок, выглядевших будто конические таблетки для воскурений.

Прежде всего я их продегустировал и должен воздать должное истине: они и вправду были довольно приятными на вкус, что лишь усугубило мои сожаления о том, что, несмотря на видимость, они оказались в столь малом количестве. И, честно говоря, чем больше я об этом думал, тем больше склонялся к мысли, что меня надули.

Я вскочил, намереваясь немедленно отнести коробку обратно ее продавцу, пусть даже он удержит цену за нее, но вдруг, увидев в зеркале свои седины, лишь посмеялся над своей порывистостью и снова сел со вполне естественным чувством горечи, которое долго не хотело меня покидать.

Впрочем, меня удержало еще и некое частное соображение: тут речь шла об аптекаре, а ведь не прошло и четырех дней, как я стал свидетелем крайней невозмутимости членов этого почтенного сообщества.

Так что вот еще один анекдот, с которым моим читателям надлежит ознакомиться. Сегодня (17 июня 1825 года) я собираюсь поведать его. Только бы это не привело к общественному бедствию, боже упаси!

Итак, однажды утром я отправился навестить генерала Бувье дез Эклá, моего друга и земляка.

И обнаружил его расхаживающим по своей квартире, возбужденно теребя в руках какой-то исписанный листок бумаги, который я издали принял за стихотворение.

– Вот, держите, – сказал он, протягивая мне его, – и скажите свое мнение, вы ведь в этом разбираетесь.

Я взял бумажку и, пробежав ее глазами, был весьма удивлен, поскольку это оказался счет за поставленные лекарства; выходило, что я был призван высказаться отнюдь не как поэт, но как фармаколог-консультант.

– Право же, друг мой, – сказал я генералу, возвращая ему его собственность, – вы ведь знаете повадки корпорации, к которой обратились; быть может, они немного и перестарались, но вы-то зачем вырядились в расшитый золотом мундир с тремя орденами и парадную шляпу? Это три отягчающих обстоятельства, так что ничего хорошего не ждите.

– Да замолчите же! – сказал он мне с раздражением. – Мое положение ужасно. Впрочем, вы скоро сами полюбуетесь на этого живодера, я велел его позвать; когда он придет, поддержите меня.

Он еще говорил, когда дверь открылась и вошел человек лет пятидесяти – высокий, степенный, безукоризненно одетый во все черное, вся физиономия которого так и дышала суровостью, а в

чертах от губ до глаз читалось что-то сардоническое.

Он подошел к камину, сесть отказался, и я стал молчаливым свидетелем следующего диалога, который воспроизвожу дословно, – настолько он врезался мне в память.

Генерал: Сударь, бумажка, которую вы мне прислали, – это настоящий аптекарский счет, и…

Черный человек: Сударь, я вовсе не аптекарь.

Генерал: Но кто же вы тогда?

Черный человек: Я фармацевт.

Генерал: Ну что ж, господин фармацевт, ваш посыльный должен был сказать вам…

Черный человек: Сударь, у меня нет посыльных.

Генерал: Кто же тогда этот молодой человек?

Черный человек: Это мой ученик, сударь.

Генерал: Я хотел вам сказать, сударь, что ваши снадобья…

Черный человек: Сударь, я не продаю никаких снадобий.

Генерал: Что же вы тогда продаете?

Черный человек: Сударь, я продаю медикаменты.

Дискуссия на этом и закончилась. Генерал, стыдясь, что допустил столько синтаксических ошибок и так мало преуспел в познании фармацевтического жаргона, смешался, забыл, что хотел сказать, и заплатил все, что от него требовали.

VI
Блюдо из угря

Жил в Париже на Шоссе д’Антен некто по имени Бриге; сначала он был кучером, потом барышничал и наконец сколотил себе на этом небольшое состояньице.

А поскольку он был родом из Талисьё, то, отойдя от дел, удалился туда и женился на рантьерше, некогда работавшей кухаркой у м-ль Тевенен, которую весь Париж знал под прозвищем Пиковый Туз[230].

Ему подвернулся случай купить небольшое имение в родной деревне; он этим воспользовался и в конце 1791 года обосновался там вместе с женой.

В те времена приходские священники каждого архипресвитерского округа имели обычай собираться раз в месяц у каждого из них по очереди, чтобы потолковать о церковных делах. Служили большую мессу, совещались, потом обедали.

Все это они называли конференцией; и кюре, у которого она должна была происходить, готовился заранее, чтобы достойно принять собратьев.

Однако, когда настал черед кюре Талисьё, случилось так, что один из его прихожан принес ему в подарок великолепного угря более трех футов длиной, выловленного в прозрачных водах Серана.

В восторге оттого, что стал обладателем такой рыбины, пастырь побоялся, что его кухарка окажется не в состоянии приготовить блюдо, должное оправдать столь высокие чаяния; поэтому он обратился к г-же Бриге и, нахваливая ее превосходные умения, умолял бывшую повариху приложить руку к кушанью, достойному архиепископского стола, которое сделает величайшую честь этому обеду.

Кроткая овечка из его паствы согласилась легко и с тем бóльшим удовольствием, что у нее, как она сама сказала, еще остался ящичек с редкими приправами, коими она пользовалась у своей прежней хозяйки.

Блюдо из угря было тщательно приготовлено и подобающим образом подано на стол. Оно не только имело изысканный вид, но от него еще исходил чарующий аромат, а когда его отведали, то для похвал не хватило слов; в общем, исчезло все до последней частички – и само кушанье, и соус к нему.

Но случилось так, что за десертом досточтимые пастыри вдруг почувствовали себя непривычно возбужденными,

разрезвились, а их речи, вследствие неизбежного влияния физического на духовное, неожиданно обернулись развеселым зубоскальством.

Одни увлеченно рассказывали о своих проделках в ту пору, когда были семинаристами; другие высмеивали своих соседей, пересказывая сплетни из скандальной хроники; короче говоря, их разговор топтался вокруг одного и того же, находя подпитку в самом приятном грешке из разряда смертных; и замечательнее всего было то, что они даже не сознавали, что делают нечто постыдное, – настолько дьявол лукав и зловреден.

Расстались они поздно, и мои сокровенные воспоминания не заходят дальше того дня. Но на следующей конференции, когда гости увиделись вновь, они, устыдившись всего, что наговорили, просили друг у друга прощения и в конце концов приписали случившееся влиянию блюда из угря, так что, полностью признавая его наивкуснейшим, все же решили, что было бы опрометчиво подвергнуть искусство г-жи Бриге второму испытанию.

Я напрасно пытался выяснить, что за приправа произвела столь чудодейственный эффект, тем более что никто не жаловался на его опасную или вредную природу.

Повариха-кудесница призналась мне, что готовила на крепком и изрядно пряном бульоне из раков; но я определенно подозреваю, что она о чем-то умалчивает.

VII
Спаржа

Однажды монсеньору Куртуа де Кенсе, епископу Белле, доложили, что на грядке в его огороде проклюнулась из земли спаржа необычайного размера.

Все немедленно отправились туда, чтобы в этом удостовериться, ибо людей в епископских дворцах тоже радует, когда у них появляется какое-нибудь занятие.

Новость не оказалась ни ложной, ни преувеличенной.

Растение, проткнув землю, уже показалось на поверхности; его головка была закругленной, блестящей и словно украшенной орнаментом, а стебель обещал вымахать чуть не с руку длиной.

При виде этого огородного чуда все вскрикнули и сошлись на том, что одному только монсеньору епископу принадлежит право отделить спаржу от корня, а посему местному ножовщику было немедленно поручено изготовить нож, пригодный исполнить столь высокое назначение.

В течение последующих дней спаржа только и делала, что росла, становясь все изящнее и краше; ее рост был неторопливым, но безостановочным, и вскоре стала заметна белая часть, где кончается съедобная суть этого овоща.

Когда таким образом определилось время жатвы, к ней стали

готовиться с помощью доброго обеда и назначили операцию на тот час, когда его преосвященство возвратится с прогулки.

Наконец монсеньор, вооруженный подобающим ножом, приблизился к грядке и с важностью наклонился, вознамерившись приступить к отделению горделивого стебля, в то время как весь епископский двор проявлял некоторое нетерпение, желая поскорее оценить его текстуру и волокнистость.

Но… О, какой неприятный сюрприз! Какое разочарование! Какое огорчение! Прелат выпрямился: руки его были пусты. Спаржа оказалась… из дерева.

Эта была шутка каноника Россе, с которой он, быть может, немного перегнул палку, но, будучи уроженцем Сен-Клода, он умел превосходно работать на токарном станке и очень неплохо рисовал.

Он-то и выточил целиком фальшивое растение, тайно воткнул его в землю и понемногу вытягивал каждый день, изображая его естественный рост.

Его преосвященство не очень-то знал, как ему отнестись к этому розыгрышу (поскольку это и был розыгрыш), но, уже заметив на лицах присутствующих веселое выражение, наконец улыбнулся; а за этой улыбкой последовал всеобщий взрыв по-настоящему гомерического хохота; так что главную улику преступления унесли, не заботясь более о том, кто его совершил, и по крайней мере на тот вечер статуя, изображающая спаржу, была с почестями водворена в салоне.

VIII
Западня

Шевалье де Ланжак располагал довольно кругленьким состоянием, которое улетучилось через неизбежные отдушины, имеющиеся в окружении любого человека, который богат, молод и хорош собой.

Собрав то, что осталось, и присовокупив к этому небольшую пенсию от правительства, он вел в Лионе приятную жизнь, вращаясь в наилучшем обществе, поскольку опыт приучил его к порядку.

Он по-прежнему был галантным, однако перестал быть по-настоящему дамским угодником, хотя ему еще нравилось играть с дамами в салонные карточные игры, в которые играл одинаково хорошо; и все же оберегал от них свои деньги – с хладнокровием, которое характеризует того, кто отказался от их щедрот. Но за счет утраты иных наклонностей обогатилось его гурманство; можно даже сказать, что оно стало его главным занятием, а поскольку он был весьма любезен, то получал столько приглашений, что не мог удовлетворить их все.

Лион – город, где любят вкусно поесть; его местоположение дает ему возможность с равной легкостью изобиловать бордоскими, эрмитажными[231] и бургундскими винами; дичь с его ближайших холмов превосходна; в озере Бурже и в Женевском вылавливают лучшую в мире рыбу, и любители млеют при виде бресских пулярок, от которых эта область ломится, а через Лион отправляют их во все концы.

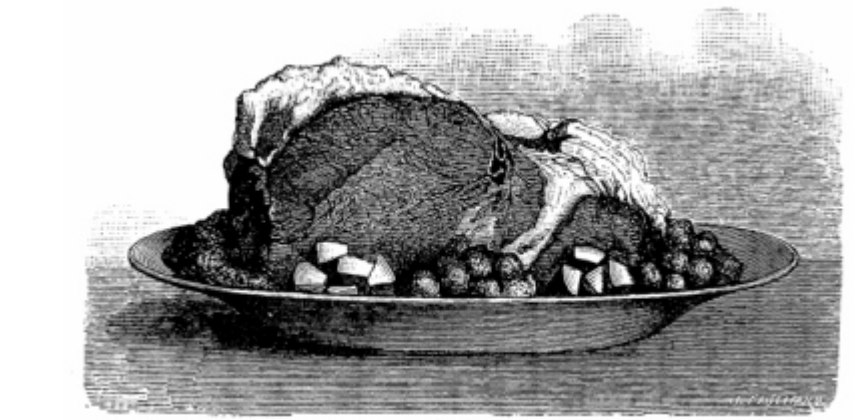
Так что у шевалье де Ланжака имелось свое непременное место за лучшими столами города; однако стол, где ему особенно нравилось, принадлежал г-ну А***, весьма богатому банкиру и тонкому ценителю хорошей кухни. Шевалье относил это предпочтение на счет знакомства, которое они завязали еще со школьной скамьи.

Однако злые языки (которые водятся повсюду) приписывали его тому, что повар г-на А*** был лучшим учеником Рамье, умелого третёра, который процветал в отдаленные времена.

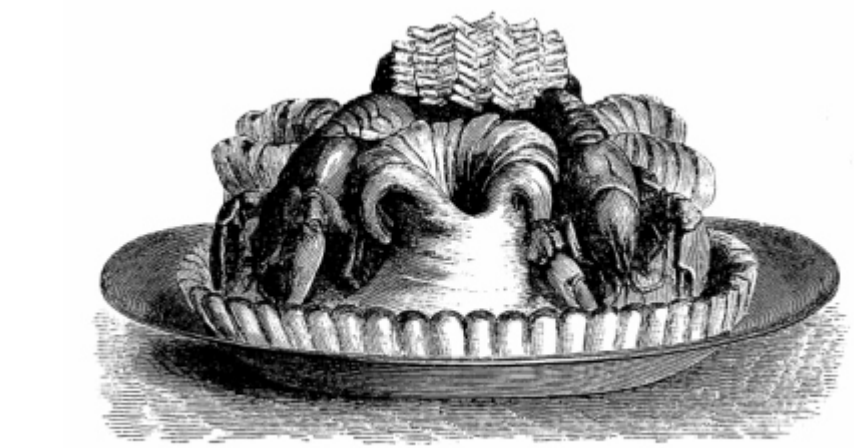
Как бы то ни было, в конце зимы 1780 года шевалье де Ланжак получил записку, в которой г-н А*** приглашал его отужинать через десять дней (в те времена еще ужинали), и в моих сокровенных мемуарах утверждается, что он вострепетал от радости, решив, что приглашение за столь долгий срок указывает на торжественность события и празднество первого порядка.

Явившись в назначенный день к назначенному часу, он нашел гостей в количестве десяти, все оказались его товарищами по веселым и обильным застольям (слово «гастроном» тогда еще не было извлечено из греческого языка или, по крайней мере, не было в таком ходу, как в наши дни).

Вскоре был подан довольно плотный ужин; среди прочего на столе оказались: огромный говяжий филей в собственном соку, фрикасе из цыпленка с обильным гарниром, ломоть прекрасной на вид телятины и очень красивый фаршированный карп.



Жаркое из говядины с гарниром из кореньев



Телячьи ушки а-ля финансьер

Все это было отлично и достойно всяческих похвал, но все же, на взгляд шевалье, не отвечало надеждам, которые он лелеял, получив приглашение аж за десять дней.

Его поразила другая странность: его сотрапезники, все люди с хорошим аппетитом, либо совсем не ели, либо едва прикасались к еде; у одного случилась мигрень, другой чувствовал озноб, третий поздно пообедал, да и с остальными было нечто похожее. Шевалье, дивясь случаю, собравшему в этот вечер столько немощных едоков, отважно налег на еду, решительно отрезая и энергично глотая, нисколько не опасаясь непроходимости кишечника.

У второй перемены основа была не менее внушительная: огромная индейка из Кремьё противостояла прекрасной щуке, сваренной в курбульоне, а на флангах расположились шесть обязательных антремé (не считая салата), среди коих выделялось большущее блюдо макарон с пармезаном.

Глядя на все это, шевалье почувствовал, как в нем вновь оживает угасшее было мужество, в то время как остальные были словно на последнем издыхании. В восторге от перемены вин, он торжествовал над бессилием сотрапезников, произнося тосты за их здоровье и заливая полными бокалами изрядный кусок щуки, за которым последовало огузье – архиерейский кусочек индейки.

Добавочным закускам тоже была оказана честь в свой черед, и он с блеском довершил свое славное деяние, удовлетворившись на десерт лишь куском сыра да рюмкой малаги, поскольку сладости никогда не отягчали его бюджет.

Однако две вещи удивили его в этот вечер: во-первых – чересчур тяжелая пища на столе, а во-вторых – ни на что не годные сотрапезники. Ему предстояло испытать и третье удивление, но уже совсем иного рода.

Действительно, вместо того чтобы подать десерт, слуги убрали все, что было на столе, серебро, салфетки, заменив их другими, и поставили четыре новых антрé, запах от которых поднялся до небес.

Это были: сладкое мясо в бульоне из раков, рыбьи молоки с трюфелями, шпигованная и фаршированная щука и крылышки греческой куропатки с грибным пюре.

Шевалье был совершено убит при виде стольких вкуснейших яств, которыми уже не мог насладиться, подобно описанному у Ариосто дряхлому чародею, который, желая обесчестить оказавшуюся в его власти прекрасную Армиду, смог предпринять лишь бесплодные усилия. И начал подозревать, что в этом доме на его счет имели недобрые намерения.

А все прочие сотрапезники, наоборот, почувствовали, что оживают: аппетит вернулся, головных болей как не бывало, на устах запечатлелись иронические ухмылки; настал их черед пить за здоровье шевалье, чьи возможности иссякли.

Тем не менее он сохранял хладнокровие, словно желая устоять против бури, однако уже на третьем проглоченном кусочке его организм взбунтовался и собственный желудок пригрозил предать его. Так что он был вынужден оставаться пассивным наблюдателем и, как говорят музыканты, считать паузы.

Но чего он только не ощутил на третьей перемене, увидев, как принесли дюжины бекасов, белых и жирных, спящих на непременных ломтиках поджаренного хлеба; затем фазана, птицу в те времена очень редкую, хотя и залетавшую порой на берега Сены; затем свежего тунца и все, что кухня того сезона и птифуры являли наиболее изысканного из закусок!

Шевалье пораскинул мозгами. Сначала он был почти готов остаться, продолжить и храбро погибнуть на поле боя – это был первый зов чести, хорошо или плохо расслышанный. Но вскоре к нему на подмогу пришел эгоизм, склонив его к более здравым мыслям.

До него дошло, что осторожность в подобных обстоятельствах – вовсе никакая не трусость, что смерть от несварения всегда нелепа и что будущее уготовило ему еще достаточно вознаграждений за эту обманутую надежду. Так что, приняв решение, он бросил салфетку. «Сударь, – сказал он финансисту, – так с друзьями не поступают; с вашей стороны это вероломство, и я больше не желаю вас видеть». Высказав это, он исчез.

Его уход не произвел большого впечатления, он всего лишь подтвердил успех заговора, имевшего целью оставить его перед прекрасными яствами, которыми он не смог бы насладиться, и в этой шутке участвовали все.

Однако шевалье дулся дольше, чем предполагали; потребовалась изрядная предупредительность, чтобы его успокоить; наконец с появлением мухоловок он вернулся, а с появлением трюфелей уже и думать об этом забыл.

IX
Тюрбо

Однажды Раздор попытался рассорить одну из самых дружных семейных пар столицы.

Это случилось как раз в субботу, в день отдохновения, и речь шла о том, чтобы надлежащим образом приготовить рыбу тюрбо; дело было за городом, в деревне, которая называлась Вилькрен.

Этой рыбе, которую, возможно, ожидала и более достойная судьба, предстояло быть поданной завтра на совместной трапезе славных людей, к числу которых принадлежал и я сам; она была свежей, упитанной, приятно лоснящейся, но ее размеры превосходили всякую посуду, имевшуюся в доме, а потому супруги совершенно не знали, как ее можно приготовить.

– Ну давай разрежем ее пополам, – говорил муж.

– И ты осмелишься обесчестить это бедное создание? – возражала жена.

– Так надо, дорогая, иначе никак не получится. Ну же, я принесу тесак, и дело будет сделано.

– Подождем еще, друг мой, это мы всегда успеем; ты же прекрасно знаешь, что придет кузен, а он Профессор и наверняка что-нибудь придумает.

– Профессор… придумает… Как же!

Из достоверного отчета следует, что тот, кто это говорил, похоже, не слишком доверял в этом вопросе Профессору, а между тем этим Профессором был я сам! Schwernoth![232]

Возможно, трудность так и разрешилась бы по примеру Александра, разрубившего гордиев узел, и супруг уже собрался это сделать, но тут прибыл я – решительным шагом, держа нос по ветру и чувствуя аппетит, который всегда пробуждается в поездках, в семь часов вечера, когда обоняние приветствует запах доброго ужина, воздействуя заодно и на вкус.

Войдя в дом, я попытался сказать обычный комплимент, но мне не ответили, потому что не слушали.

Вскоре вопрос, поглощавший всеобщее внимание, был мне изложен на два голоса, почти что дуэтом, после чего обе партии разом смолкли, как при концертном исполнении; взгляд кузины словно говорил: надеюсь, мы из этого выпутаемся; у кузена же, который правой рукой опирался на грозный тесак, уже принесенный по его распоряжению, вид был, напротив, лукавый и насмешливый: он как будто не сомневался, что я не справлюсь.

Однако, после того как я серьезнейшим тоном оракула

торжественно изрек: «Тюрбо останется целым вплоть до своего официального представления», все эти нюансы исчезли, уступив место живейшему любопытству.

Я уже был уверен, что не уроню свой авторитет, предложив запечь рыбу в печи; но этот способ мог представлять некоторые трудности, и я, еще не объяснившись, молча направился в сторону кухни во главе процессии, похожей на церковную: супруги были помощниками священника, прочие чада и домочадцы представляли собою паству, а кухарка in fiocchi[233] замыкала шествие.

В двух первых помещениях не обнаружилось ничего пригодного для моих целей; но, когда я заглянул в прачечную, перед моим взором предстал котел, в котором грели воду для стирки, – хоть и небольшой, но весьма надежно закрепленный на плите. Я тотчас же оценил его применение и обернулся к своей свите. «Не беспокойтесь! – воскликнул я с той глубокой верой, что двигает горы. – Тюрбо мы приготовим целиком, на пару́ и прямо сейчас».

Действительно, хотя и было самое время обеда, я немедленно приставил всех к делу. Пока одни разжигали огонь в плите, я отрезал от корзины на пятьдесят бутылок плетеное донышко, и получилось своего рода решето из прутьев, в точности подходившее для гигантской рыбы.

На этом решете я устроил подстилку из луковок и пряных трав, на нее и была возложена рыба, после того как ее хорошенько промыли, высушили и надлежащим образом посолили. Вторым слоем тех же приправ ее покрыли сверху. После чего снаряженную таким образом плетенку водрузили на котел, наполовину наполненный водой; и все вместе накрыли сверху небольшой лоханкой, вокруг которой насыпали сухого песка, чтобы помешать пару слишком легко просачиваться наружу. Вскоре вода в котле закипела; пар быстро заполнил все внутреннее пространство лоханки; через полчаса ее подняли и сняли плетенку с котла вместе с тюрбо. Рыба была готова в самый раз – белая и весьма приятная на вид.

Завершив операцию, мы побежали садиться за стол – с аппетитом, который лишь пуще разгорелся из-за опоздания, проделанных трудов и их успешного завершения, так что нам понадобилось довольно много времени, чтобы прийти к тому навсегда указанному Гомером счастливому моменту, когда изобилие и разнообразие блюд наконец прогоняют голод.

На следующий день за обедом тюрбо была представлена достопочтенным ценителям, и все дружно воскликнули, увидев, как та прекрасно выглядит. Тогда хозяин дома сам рассказал о

необычном способе, которым она была приготовлена, и я удостоился похвал не только за свое изобретение, но и за его результат, ибо после внимательной дегустации было единодушно решено, что рыба, приготовленная таким образом, оказалась несравнимо вкуснее, чем если бы она была сварена в тюрботнице – специальной, похожей на сковороду низкой кастрюле для варки плоских рыб.

Это решение никого не удивило, поскольку рыба, не пройдя через кипящую воду, ничего не потеряла из составляющих ее веществ и даже, наоборот, впитала в себя все ароматы приправ.

Пока мой слух пресыщался похвалами, которые мне расточали, я искал глазами тех сотрапезников, кто был искреннее других в выражении чувств, и с тайным удовлетворением видел, что довольный генерал Лабассé улыбался каждому кусочку, приходский священник сидел, вытянув шею и уставившись в потолок, всем своим видом выражая экстаз, а из двух оказавшихся между нами академиков, известных как своим остроумием, так и гурманством, первый, г-н Оже, блистал очами и сиял лицом, как автор, которому рукоплещут, тогда как второй, г-н Вильмен, сидел, склонив голову набок и выпятив подбородок, словно внимательно к чему-то прислушивался.

Все это неплохо бы запомнить, потому что мало таких деревенских домов, где не нашлось бы все, что требуется, для сооружения устройства, которым я в данном случае воспользовался и которое можно соорудить всякий раз, когда возникает потребность приготовить что-либо, появившееся неожиданно и превосходящее обычные размеры.

Однако мои читатели не узнали бы об этом выдающемся приключении, не покажись мне рассказ о нем полезным для всех.

Действительно, тем, кто знаком с природой и воздействием пара, известно, что его температура равна температуре испускающей его жидкости и что она может даже подниматься на несколько градусов выше, если слегка сгустить пар, частично лишив его выхода.

Отсюда следует, что, оставив все остальное без изменения и увеличив лишь емкость лоханки, которой я воспользовался в своем эксперименте, то есть заменив лоханку, например, пустой кадкой, можно с помощью пара быстро и с малыми издержками сварить несколько буасо[234] картофеля да и любых других корнеплодов – всего, что навалят на плетенку и накроют кадкой, как для людей, так и для прокорма животных, и все это потребует в шесть раз меньше времени и в шесть раз меньше дров, чем понадобилось бы только для того, чтобы довести до кипения котел вместимостью в один гектолитр.

Я полагаю, что столь простой аппарат может быть пригоден везде, где хранится много продовольствия или где нужно готовить пищу для многих людей, хоть в городе, хоть в деревне; вот почему я так подробно описал его: чтобы любой мог понять его устройство и при случае воспользоваться им.

Еще я полагаю, что силу пара у нас недостаточно используют для домашних дел, и я надеюсь, что однажды бюллетень Общества поощрения национальной промышленности сообщит земледельцам, что я весьма серьезно занимаюсь этим вопросом.

P. S. Однажды, когда мы собрались в кругу профессоров на улице Мира в доме 14, я рассказал им подлинную историю тюрбо на пару. Когда я умолк, мой сосед слева повернулся ко мне и с упреком спросил:

– А разве меня там не было? Неужели я не высказался вместе со всеми остальными?

– Конечно высказались, – ответил я ему, – вы сидели рядышком с кюре и охотно взяли свою порцию; уж не думаете ли вы, что…

Недовольным оказался г-н Лорен, дегустатор с изрядно развитыми вкусовыми органами, финансист столь же любезный, сколь и осторожный; который весьма удобно устроился в порту, чтобы на месте здраво судить о последствиях бурь, и потому более чем достойный полноценного упоминания.

X
Чудодейственные укрепляющие средства от Профессора, изобретенные экспромтом для случаев, приведенных в «Размышлении XXV»

A

Возьмите шесть крупных луковиц, три морковки, пучок петрушки, все порубите и бросьте в кастрюлю, где все это разогрейте и подрумяньте при помощи куска свежего сливочного масла.

Когда смесь будет готова, бросьте туда шесть унций леденцового сахара, двадцать гран измельченной амбры с корочкой поджаренного хлеба, влейте три бутылки воды и кипятите все это три четверти часа, постоянно восполняя потерю воды из-за выпаривания так, чтобы в кастрюле все время оставалось три бутылки жидкости.

Тем временем умертвите старого петуха, ощиплите, выпотрошите; затем мясо и кости истолките в ступке железным пестиком; а также нарубите два фунта отборной говядины.

Сделав это, смешайте одно мясо с другим, добавив достаточное количество соли и перца.

Положите смесь в кастрюлю и поставьте на довольно большой огонь, чтобы она как следует прогрелась, и время от времени добавляйте туда немного свежего масла, чтобы обжарка на сильном огне проходила без пригорания.

Когда увидите, что смесь подрумянилась, то есть подрумянился осмазом, надо подлить туда бульон из первой кастрюли. И мало-помалу продолжайте и дальше добавлять из первой кастрюли во вторую, а когда вся жидкость окажется там, дайте ей сильно прокипеть в течение трех четвертей часа, по-прежнему не забывая добавлять горячей воды, чтобы сохранить тот же объем жидкости.

По истечении этого времени заканчиваем приготовление и получаем лечебное средство, которое оказывает свое действие всякий раз, когда у больного, хоть и изможденного по какой-либо из указанных нами причин, желудок все же выполняет свои функции.

Употребляют его так: в первый день дают по чашке каждые

три часа, пока не наступит время ночного сна. В последующие дни одну большую чашку утром и такое же количество вечером, пока не кончатся все три бутылки. Больного держат на легком диетическом, но все же питательном режиме: куриные бедрышки, рыба, сладкие фрукты, конфитюры. Повторно готовить снадобье почти никогда не требуется.

На четвертый день уже можно вернуться к обычным занятиям, но в будущем надо постараться быть благоразумнее, елико возможно.

Убрав из рецепта амбру и леденцовый сахар, можно тем же способом приготовить суп изысканного вкуса, достойный значиться в меню на обеде знатоков.

Можно заменить старого петуха четырьмя старыми куропатками, а говядину куском бараньей ноги, приготовленное снадобье не утратит ни своей действенности, ни приятности.

Метод, заключающийся в том, чтобы рубить мясо и поджаривать, прежде чем заливать его бульоном, может применяться всякий раз, когда поджимает время. Он основан на том, что мясо, приготовленное таким образом, получает гораздо больше тепла, нежели когда оно варится в воде, – значит, его можно готовить так всякий раз, когда захочется хорошего наваристого супа, и при этом не придется ожидать его пять-шесть часов, что случается довольно часто, особенно в деревне. И разумеется, все, кто отведает такой суп, будут славить Профессора.

B

Хорошо, чтобы все знали: хотя амбра, которая считается ароматическим веществом, может оказаться вредной для профанов с чувствительными нервами, то, будучи принятой внутрь, она необычайно бодрит и веселит; наши предки широко употребляли ее на своей кухне и не чувствовали себя от этого хуже.

Я знал, что славной памяти маршал Ришелье обычно жевал пастилки с амброй; что же до меня самого, то, когда в какой-нибудь из дней груз прожитых лет ощущается сильнее, когда тяжело думать и чувствуешь, как на тебя давит какая-то неведомая сила, я добавляю в большую чашку шоколада небольшое количество истолченной с сахаром амбры, величиною всего с фасолину, и снова чувствую себя прекрасно.

При помощи этого тонизирующего средства течение жизни становится более приятным, мысль работает гораздо свободнее, и

я не мучаюсь от бессонницы, которая была бы неизбежным следствием чашки кофе, выпитой с намерением добиться того же эффекта.

C

Укрепляющее средство А предназначено для сильных темпераментов, для людей решительных и вообще для тех, кто слишком изнуряет себя деятельностью.

Мне довелось создать и другое средство, гораздо более приятное на вкус, более мягкого действия, которое я предназначаю для темпераментов слабых, для характеров нерешительных – одним словом, для тех, кого изнуряют и малые усилия. Вот оно.

Возьмите телячью рульку весом не меньше двух фунтов, разрубите ее вдоль на четыре части, кости с мясом обжарьте до появления рыжины вместе с четырьмя нарезанными луковицами и пучком водяного кресса[235], а когда рулька будет почти готова, залейте ее тремя бутылками воды и кипятите в течение двух часов, не забывая доливать выпарившуюся воду; получив хороший телячий бульон, умеренно посолите и поперчите его.

Измельчите по отдельности трех старых голубей и двадцать пять живых раков; соедините все вместе, обжарьте, как сказано в разделе А; и, когда вы увидите, что жар проник в эту смесь и она начала прикипать ко дну кастрюли, залейте ее телячьим бульоном и усильте огонь на один час; после чего процедите бульон, обогащенный таким образом; его можно пить утром и вечером или, скорее, только утром, за два часа до завтрака. Это также вкуснейший суп.

Меня подтолкнула к изобретению этого последнего укрепляющего средства пара литераторов, которые, видя мой довольно позитивный настрой, поверили в меня и, по их собственным словам, решили припасть к кладезю моих познаний.

Они сделали это своим обычаем и не имели повода раскаяться.

Один из них, элегический поэт, писавший мечтательно-грустные стихи, стал романтиком; дама, сочинившая всего один роман, довольно бесцветный и с жутко несчастливым концом, сочинила второй, значительно лучше, который заканчивался, как и полагается, прекрасным бракосочетанием. Заметно, что в обоих случаях имело место упоение собственными силами, так что я с чистой совестью могу и себе приписать немного славы.

XI
Бресская пулярка

В один из первых дней января текущего 1825 года двое молодых супругов, г-жа и г-н де Верси, присутствовали на большом устричном завтраке, «взнузданном и оседланном»[236], – известно, что это означает.

Эти трапезы очаровательны – и потому, что на них подаются аппетитные блюда, и потому, что там обычно царит веселье; но есть в них и одно неудобство: они вносят разброд во все дела, назначенные на этот день. Что тогда, собственно, и случилось. Настал час обеда, супруги уселись за стол – но лишь по привычке. Мадам отведала чуточку супа, месье выпил стакан воды, подкрашенной красным вином; к ним зашли несколько друзей, сыграли партию в вист – так прошел вечер; наконец супруги легли спать.

Часа в два ночи г-н де Верси проснулся: ему было не по себе, он зевал и так ворочался, что жена, встревожившись, спросила, не заболел ли он.

– Нет, дорогая, но мне кажется, что я голоден, и я вспомнил о той бресской пулярке, которую нам подали за обедом, такой беленькой, аппетитной, а мы оказали ей такой холодный прием.

– По правде сказать, друг мой, у меня проснулся точно такой же аппетит, как и у тебя, и раз ты подумал о пулярке, то давай распорядимся, чтобы ее нам принесли, и поедим.

– Что за безумие! Все в доме спят, нас поднимут на смех.

– Коли спят, то и проснутся, а на смех нас не поднимут, потому что никто ничего не узнает. А ну как один из нас к утру умрет от голода? Лично я не собираюсь испытывать судьбу. Сейчас же позвоню Жюстине.

Сказано – сделано; они разбудили бедную служаночку, которая, плотно поужинав, спала так, как спят в девятнадцать лет, если еще не мучает любовь[237].

Она явилась вся растрепанная, с опухшими от сна глазами, и, не переставая зевать, села, уронив руки.

Но это было еще полдела; теперь предстояло поднять на ноги кухарку, а это было потруднее. Та была настоящей искусницей и, соответственно, необычайной брюзгой; вот и тут она ворчала, громко сопела, фыркала, багровела и отбрыкивалась, но в конце концов вся ее непомерная туша нехотя поднялась и пришла в движение.

Меж тем г-жа де Верси надела ночную кофту, ее муж худо-

бедно привел себя в божеский вид, Жюстина постелила на кровати скатерть и принесла принадлежности, необходимые для импровизированного пиршества.

Когда все было приготовлено, появившаяся пулярка была в мгновение ока разрезана на части и безжалостно съедена.

После этого первого подвига супруги разделили между собой большую сен-жерменскую грушу и немного апельсинового варенья.

Между делом они опустошили бутылку гравского вина и всё твердили, многократно и с вариациями, что еще никогда не устраивали себе более приятной трапезы.

Но в конце концов она подошла к концу, ибо всему приходит конец в этом дольнем мире. Жюстина унесла приборы, убрала прочие улики, вернулась в постель, и занавеси супружеского ложа опустились над сотрапезниками.

На следующее утро г-жа де Верси поспешила к своей подруге, г-же де Франваль, и рассказала ей все, что произошло ночью, и именно несдержанности последней публика обязана этими откровениями.

Подруга никогда не упускает заметить, что, заканчивая свой рассказ, г-жа де Верси два раза кашлянула и весьма определенно покраснела.

XII
Фазан

Фазан – загадка, разгадать которую по силам только посвященным; они единственные, кто может наслаждаться им, оценив все его превосходство.

У всякого пищевого продукта имеется свой вкусовой апогей: некоторые достигают его прежде своего полного развития, к примеру каперсы, спаржа, серые куропатки, молодые голуби; другие приходят к нему в тот момент, когда в них раскрывается все уготованное им жизненное совершенство, например дыни, бóльшая часть фруктов, бараны и овцы, быки и коровы, косули, красные куропатки; и, наконец, есть такие, которые достигают его, когда уже тронуты разложением: это мушмула, вальдшнепы и особенно фазаны.

В этой последней птице, если съесть ее в один из трех дней после ее смерти, нет ничего, что особенно выделяло бы ее. Она не отличается ни нежностью, как пулярка, ни ароматом, как перепелка.

Но когда ее мясо взято в нужный момент, оно становится нежнейшим, приобретает утонченный и изысканный вкус, берет все самое лучшее и от домашней птицы, и от дичи.

Этот желанный момент наступает, когда фазан начинает разлагаться, – тогда его аромат развивается и соединяется с маслом[238], которое, чтобы усилить его, нуждалось лишь в небольшой ферментации, наподобие кофейного масла, которое получают лишь посредством обжарки.

Профаны могут уловить этот момент по легкому запаху и по изменению цвета брюшка у птицы; но посвященные угадывают его своего рода наитием, которое действует во многих случаях: благодаря ему, например, умелый жарщик, едва взглянув на птицу, понимает, что ее пора снимать с вертела, или же дает ей сделать еще несколько оборотов.

Когда фазан попадает на кухню, его ощипывают (но не раньше) и тщательно шпигуют, выбирая самое свежее и крепкое сало.

Очень важно не ощипывать фазана слишком рано; из очень хорошо проделанных нами опытов известно, что фазаны, дольше всего сохранявшие оперение, более ароматны, нежели те, что долго лежали ощипанными, – то ли потому, что при соприкосновении с воздухом аромат частично нейтрализуется, то ли потому, что часть соков, предназначенная питать оперение,

рассасывается в мясе, улучшая его вкус.

Когда птица таким образом подготовлена, следует ее «обогатить», что делается следующим образом.

Возьмите двух вальдшнепов, извлеките кости и выпотрошите, разделив все на две части: в первой мясо, во второй внутренности и печенка. Возьмите мясо и сделайте из него фарш, порубив вместе со сваренным на пару говяжьим костным мозгом, добавьте немного мелко-мелко накрошенного сала, перец, соль, душистые травы и некоторое количество хороших трюфелей, достаточное, чтобы заполнить внутренний объем фазана.

Постарайтесь закрепить этот фарш в фазане так, чтобы он не вывалился наружу, что довольно сложно, когда птица слишком широко раскрыта. Добиваются этого разными способами, и среди прочих – срезав с хлеба корку и привязав ее к фазану нитяной тесьмой, чтобы эта корка выполняла роль заглушки.

Приготовьте ломоть хлеба, который больше фазана на два дюйма с каждой стороны, если положить на него птицу; затем возьмите печень и внутренности вальдшнепов, растолките это с двумя большими трюфелями, одним анчоусом, небольшим количеством накрошенного сала и подходящим куском свежего коровьего масла.

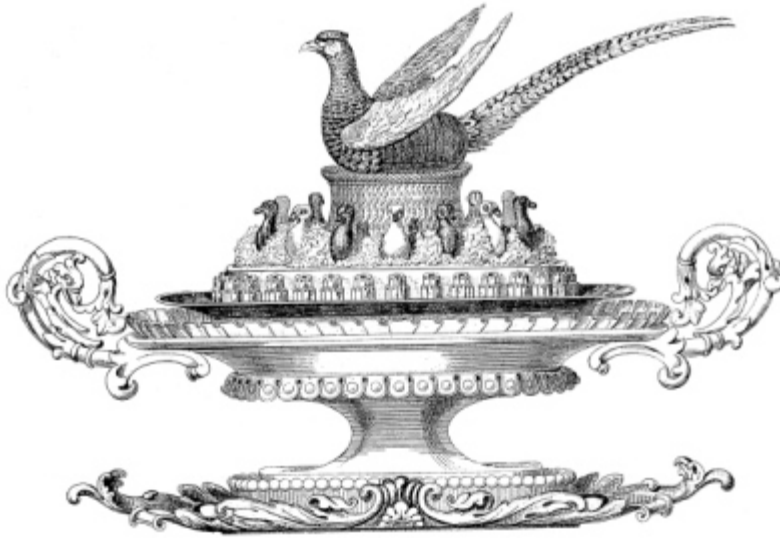
Равномерно распределите эту массу по хлебному ломтю и положите на него фазана, приготовленного, как сказано выше, чтобы хлеб пропитывался соком, вытекающим из птицы, пока она готовится.

Когда фазан готов, изящно подавайте его на этом самом гренке; окружите его горькими апельсинами (померанцами) и будьте покойны насчет дальнейшего.

Это наивкуснейшее блюдо лучше всего подавать с вином Верхней Бургундии; эту истину я извлек из ряда наблюдений, которые стоили мне бóльших трудов, чем таблица логарифмов.

Фазана, приготовленного таким образом, было бы не стыдно подать и самим ангелам, если бы они еще спускались на землю, как во времена Лота.

Да что я говорю! Опыт уже был проделан. Надлежащим образом «обогащенный» фазан был на моих глазах приготовлен достопочтенным шефом Пикаром в замке Ла Гранж у моей очаровательной подруги г-жи де Виль-Плен и подан на стол мажордомом Луи, торжественно грядущим воистину процессионной поступью. Птицу изучили столь же пристально, как шляпку г-жи Эрбо; внимательно продегустировали, и в продолжение сего научного труда глаза этих дам блистали, словно звезды, уста лоснились кораллом, а физиономии выражали экстаз. (См. раздел «Гастрономические пробники».)



Я сделал даже более того: предъявил такого же фазана комитету из членов Верховного суда, коим ведомо, что порой надо снимать с себя сенаторскую тогу, и коим я без труда доказал, что доброе угощение – естественная награда за кабинетную скуку. А после надлежащего исследования старейшина веско изрек: «Превосходно!» Все головы закивали в знак согласия, и приговор был вынесен единодушно.

Я приметил во время обсуждения, что носы этих досточтимых мужей оживленно шевелились, свидетельствуя о работе обоняния, что у каждого на величавом челе безмятежно разгладились морщины, а на их правдивых устах запечатлелось что-то ликующее, напоминавшее полуулыбку.

Впрочем, эти чудесные последствия вполне в природе вещей.

Приготовленный согласно этому рецепту фазан, изысканный уже сам по себе, пропитывается снаружи вкуснейшим жиром поджаренного сала; изнутри насыщается душистыми газами, которые выделяются из вальдшнепа и трюфелей. Гренок под ним, и сам по себе уже изрядно подготовленный, получает вдобавок соки тройной комбинации, которые вытекают из готовящейся птицы.

Таким образом, из всего хорошего, что собрано здесь воедино, от оценки не ускользает ни один атом, а учитывая превосходную степень этого кушанья, я считаю его достойным самых торжественных столов.

Parve, nec invideo, sine me liber ibis in aulam[239].

XIII
Гастрономические промыслы эмигрантов

Любая француженка,
Кто хуже, кто лучше,
Немножко готовить
Умеет при случае.

«Прекрасная Арсена», III акт

В одной из предыдущих глав я обрисовал те огромные выгоды, которые Франция в обстоятельствах 1815 года извлекла из гурманства. Эта естественная и столь распространенная склонность оказалась не менее полезной для эмигрантов, и тем из них, кто обладал хоть каким-то талантом в искусстве приготовления пищи, это оказало бесценную помощь.

Будучи проездом в Бостоне, я научил ресторатора Жюльена[240] готовить яичницу-болтунью с сыром. Это блюдо, оказавшееся для американцев в новинку, произвело такой фурор, что он счел себя обязанным отблагодарить меня, отправив мне в Нью-Йорк заднюю часть одной из тех прелестных маленьких косуль, которых привозят зимой из Канады. Избранный кружок гостей, который я созвал по этому случаю, признал ее просто восхитительной.

Капитан Колле в 1794–1795 годах тоже заработал много денег в Нью-Йорке, делая для жителей этого предприимчивого города мороженое и сорбеты.

Особенно женщинам полюбилось это новое для них лакомство, и не было ничего забавнее, как наблюдать гримаски и ужимки на их лицах, когда они им наслаждались. Но главное – они никак не могли взять в толк, как мороженое может быть таким холодным, когда на улице жара в 26 градусов Реомюра.

А в Кёльне, где я был проездом, мне повстречался бретонский дворянин, который заделался тамошним кухмистером, по-нашему третёром, – и я мог бы множить такие примеры до бесконечности, но предпочитаю рассказать самую необычную историю одного француза, который обогатился в Лондоне благодаря своему умению заправлять салат.

Он был родом из Лимузена, и, если мне не изменяет память, звали его д’Обиньяк или д’Альбиньяк.

Хотя его дневное пропитание было сильно ограничено скверным состоянием его денежных средств, это не помешало ему

однажды отобедать в одном из самых известных трактиров Лондона: он был из тех людей, кто придерживается мнения, что обойтись можно и одним-единственным блюдом, лишь бы оно было превосходным.

И вот, в то время как он заканчивал свой сочный ростбиф, пятеро или шестеро молодых людей из лучших лондонских семейств (dandies) угощались за соседним столом. Один из них встал и, подойдя к нему, учтиво сказал: «Господин француз, говорят, что ваша нация преуспела в искусстве приготовления салатов[241], – так не будете ли вы любезны облагодетельствовать нас, приправив нам какой-нибудь салат?»

Немного поколебавшись, д'Альбиньяк согласился, потребовал все, что полагал необходимым для приготовления ожидаемого шедевра, приложил к этому все свое старание, и ему посчастливилось преуспеть.

А отмеряя свои дозы, он чистосердечно отвечал на вопросы, которые ему задавали о его нынешнем состоянии: сказал, что он эмигрант, и признался, слегка покраснев, что получал помощь от английского правительства, – именно это обстоятельство наверняка и дало основание одному из молодых людей сунуть ему в руку купюру в пять фунтов стерлингов, которую он, вяло посопротивлявшись, принял. А поскольку он заодно сообщил молодым людям свой адрес, то не слишком удивился, вскоре получив письмо, в котором его в самых достойных выражениях просили приготовить салат в одном из самых красивых особняков на Гровенор-сквер.

Д'Альбиньяк, предвидя долгосрочную выгоду, без малейших колебаний пунктуально прибыл по месту назначения, успев

обзавестись некоторыми новыми приправами, которые счел подходящими, чтобы придать своему творению высочайшую степень совершенства.

Он имел время заранее подумать обо всем, что собирался делать, а потому опять преуспел, получив на сей раз такое вознаграждение, от которого не смог бы отказаться, не навредив себе.

Те, первые молодые люди, кому он оказал услугу, как и следовало ожидать, расхвастались, безмерно превознося достоинства салата, который он для них приправил. Вторая компания разнесла слух еще дальше, так что известность д'Альбиньяка стала расти как на дрожжах: его стали называть *fashionable salat-maker* (модный делатель салатов), а в этой стране, жадной до новизны, все, что было самого элегантного в столице трех соединенных королевств, умирало ради салата, приготовленного французским джентльменом: «I die for it» («Я умру за это») – как принято там выражаться.

Желанье монашки – пламя жгущее,
Но у англичанки – во сто крат худшее.

Д'Альбиньяк воспользовался увлечением, объектом которого стал, как умный человек: вскоре он завел себе двуколку, чтобы быстрее перемещаться в различные места, куда его зазывали, и слугу, носившего за ним в сундучке красного дерева все ингредиенты, коими он обогатил свой ассортимент: уксусы с разными отдушками, оливковые масла со вкусом плодов, соевый соус, икру, трюфели, анчоусы, кетчуп, мясной сок и даже яичные желтки, которые являются отличительным признаком майонеза.

Позже он стал изготавливать подобные несессеры на продажу, полностью укомплектовывал их и продавал сотнями.

Наконец, твердо и благоразумно продолжая следовать этой линии поведения, он в конце концов сумел сколотить капиталец более чем в 80 тысяч франков, которые он перевел во Францию, когда для этого настали благоприятные времена.

Д'Альбиньяк вернулся на родину, но там он вовсе не стремился блистать в Париже, а занялся своим будущим. Поместив 60 тысяч франков в государственные ценные бумаги, которые тогда покупались за полцены, он приобрел в Лимузене за 20 тысяч франков маленькую дворянскую усадьбу, где, вероятно, живет до сих пор, довольный и счастливый, ибо умеет ограничивать свои желания.

Эти подробности сообщили мне в свое время мои друзья: они знали д'Альбиньяка в Лондоне и столкнулись с ним, когда он был

проездом в Париже.

XIV
Другие воспоминания об эмиграции

Ткач

В 1794 году мы с г-ном Ростеном[242] были в Швейцарии, с безмятежной улыбкой глядя в лицо противнице-судьбе и сохраняя любовь к отчизне, несмотря на то что она подвергла нас гонениям.

Мы приехали в Мондон, где у меня имелись родственники, и были приняты семейством Тролле с радушием, о котором я сохранил милые сердцу воспоминания.

Этот род, один из самых старинных в этом краю, с тех пор угас, поскольку последний бальи[243] города оставил только дочь, а у нее самой нет ребенка мужского пола.

Мне в этом городе показали молодого французского офицера, который занимался ткачеством; и вот как он к этому пришел.

Этот молодой человек, выходец из очень хорошей семьи, проезжал через Мондон, направляясь в армию Конде[244], чтобы присоединиться к ней. И вот он оказался за одним столом с неким человеком, чье лицо было серьезным и вместе с тем оживленным – как у соратников Вильгельма Телля на полотнах художников.

За десертом они разговорились: офицер не стал скрывать свое положение, и сосед проявил к нему немалый интерес, выразив сочувствие по поводу того, что он, такой молодой, должен отказаться от всего, что наверняка любит, и обратил его внимание на справедливость высказывания Руссо, которому хотелось, чтобы каждый человек владел каким-нибудь ремеслом, чтобы помочь себе в невзгодах и всюду суметь прокормиться. О себе же самом его сотрапезник сообщил, что он ткач, вдов и бездетен, но уделом своим вполне доволен.

На том беседа и закончилась; утром офицер уехал и вскоре оказался в рядах армии Конде. Но, глядя на все, что происходило как в самой этой армии, так и вокруг нее, он быстро заключил, что надо оставить надежду вернуться во Францию через эту дверь. А вскоре и на себе самом испытал притеснения, с которыми там сталкивались люди, ревностно служившие королевскому делу, но не имевшие никаких титулов и званий; и когда позже его несправедливо обошли чином или что-то в этом роде, он счел это вопиющей несправедливостью.

Тогда-то ему и вспомнились слова ткача; некоторое время он

обдумывал их, а потом сделал свой выбор: покинул армию, вернулся в Мондон и, представ перед ткачом, попросился к тому в ученики.

«Я не упущу случая сделать доброе дело, – сказал старик. – Столоваться вы будете со мной; я знаю только одно ремесло и научу вас ему; у меня только одна кровать – вы разделите ее со мной; будете работать так в течение одного года, а по окончании этого срока начнете работать на себя. И заживете счастливо в стране, где труд почитается и поощряется».

На следующий же день офицер принялся за работу и так преуспел в этом деле, что уже через полгода его учитель объявил ему, что уже ничему не может его научить, что считает заботы, которые уделял ему, оплаченными и что отныне все, что он сделает, пойдет в его собственный карман.

Когда я снова завернул в Мондон, новый ремесленник уже заработал достаточно денег, чтобы купить себе ткацкий станок и кровать; он работал с необычайной усидчивостью, и к нему испытывали такой интерес, что лучшие дома в городе договорились по очереди устраивать ему обед каждое воскресенье.

В этот день он надевал свой мундир и возвращал себе свои права в обществе, а поскольку он был весьма любезен и хорошо образован, то был с радостью принят и обласкан всеми. Но в понедельник он снова становился ткачом и, проводя время в таком чередовании, был не так уж и недоволен своей судьбой.

Голодный

К этой картине преимуществ, которые дает предприимчивость, я добавлю другую, в совершенно ином роде.

В Лозанне я встретил одного эмигранта из Лиона, высокого красивого мужчину, который, лишь бы не работать, довел себя до того, что ел всего два раза в неделю. И он умер бы от голода за милую душу, если бы один сердобольный городской негоциант не открыл ему кредит у местного третёра, чтобы он мог обедать по средам и воскресеньям.

Эмигрант приходил в назначенный день, наедался до отвала и уходил, заодно прихватив с собой довольно увесистую краюху хлеба – так было условлено.

Этот добавочный паек он растягивал как можно дольше, пил воду, когда болел желудок, проводил часть времени, валяясь в постели, в пустых, но не лишенных приятности мечтаниях, и таким образом доживал до следующего приема пищи.

Когда я с ним познакомился, он жил так уже три месяца; он

не был болен, но во всем его существе сквозила такая вялость, лицо так осунулись, а между носом и ушами присутствовало что-то настолько нездоровое, что на него было больно смотреть.

Я удивился, что он подвергает себя таким мучениям, вместо того чтобы попытаться как-то использовать самого себя, и пригласил его в свой трактир, где он так священнодействовал, что меня от этого дрожь пробирала. Но повторять этот опыт я не стал, потому что люблю, когда люди стойко борются с невзгодами и, если надо, следуют заповеди, обращенной к роду человеческому: «Работай»[245].

«Серебряный Лев»

Какие славные обеды устраивали мы тогда в Лозанне, в «Серебряном Льве»!

За пятнадцать батценов (2 франка 25 сантимов) мы перебирали три полные перемены блюд, где среди прочего была хорошая дичь с окрестных гор, превосходная рыба из Женевского озера, и все это мы вволю запивали белым винцом, прозрачным, как родниковая вода, которое не отпугнуло бы даже зараженного бешенством с его водобоязнью.

Почетное место за столом было забронировано каноником собора Парижской Богоматери (надеюсь, он все еще жив), который был в «Серебряном Льве» как у себя дома, и keller[246] непременно подавал ему все, что было в меню самого лучшего.

Он оказал мне честь, выделив меня среди других и пригласив в качестве своего секретаря в область, где проживал; но я недолго пользовался этой привилегией: события увлекли меня, и я отправился в Соединенные Штаты, где нашел приют, работу и спокойствие.

В Америке

……..
……..
……..
……..

Битва

Я закончу эту главу рассказом об одном случае из моей жизни, который наглядно доказывает, что нет ничего надежного в этом дольнем мире и несчастье может застигнуть нас врасплох там, где мы меньше всего ожидаем.

Я возвращался во Францию, покидая Соединенные Штаты после трех прекрасно проведенных там лет, где так удачно нашел все, что просил у Неба (а оно вняло моей мольбе), и в эти трогательные минуты, которые предшествуют отплытию, надеялся лишь не стать в Старом Свете несчастнее, чем был в Новом.

Счастьем своим я был обязан главным образом тому, что, едва оказавшись среди американцев, уже говорил как они[247], одевался как они, весьма остерегался быть остроумнее, чем они, и находил превосходным все, что бы они ни делали, платя за их гостеприимство снисходительностью, которую считаю необходимой и советую ее всем, кто может оказаться в подобном положении.

Так что я спокойно покидал страну, где со всеми прожил в ладу, и во всем мироздании не было ни одного двуногого без перьев[248], кто испытывал бы в тот миг больше любви к себе подобным, чем я, как вдруг случилось происшествие, совершенно не зависевшее от моей воли, но которое чуть не толкнуло меня к трагическим последствиям.

Я был на борту пакетбота, который должен был доставить меня из Нью-Йорка в Филадельфию; и вот что надобно знать: для того чтобы проделать это путешествие безопасно и наверняка, надо воспользоваться моментом самого начала отлива.

Море застыло в неподвижности, то есть вот-вот должен был начаться отлив, однако, несмотря на то что нужный момент настал, поднять якорь никто не потрудился.

Нас, французов, на борту было много, и среди прочих г-н Готье, который в настоящее время должен быть в Париже; этот славный малый разорился, пожелав построить дом *ultra vires*[249], который теперь является юго-западным углом здания Министерства финансов.

Причина задержки вскоре стала известна: она произошла из-за пары американцев, которые не явились вовремя, и теперь все любезно их дожидались; это грозило нам угодить в самый отлив и потратить в два раза больше времени, чтобы прибыть в пункт назначения, ибо море никого не ждет.

Отчего и поднялся громкий ропот, и особенно со стороны французов, у которых страсти гораздо живее, чем у обитателей другого берега Атлантики.

Я не только в это не вмешивался, но даже едва замечал происходящее, поскольку на сердце у меня было тяжело и я думал о судьбе, которая ждет меня во Франции, так что не очень хорошо понимал, что случилось. Но вскоре послышался громкий хлопок, и я увидел его причину: это Готье влепил какому-то

американцу оплеуху, способную свалить с ног носорога.

Сие насильственное действие повлекло за собой ужасную неразбериху. Мешались и сцеплялись друг с другом французские и американские слова, стычка переросла в национальную, и уже зашла речь о том, чтобы побросать всех нас в море, что было не так-то легко исполнить, поскольку их перевес был не таким уж большим: восемь наших против их одиннадцати.

Я при своей наружности выглядел тем, кто был способен оказать максимальное сопротивление этому выбрасыванию за борт благодаря высокому росту и плечистости, да к тому же мне тогда было всего тридцать восемь лет. Наверняка именно поэтому на меня и натравили самого видного бойца из неприятельского войска, который подошел ко мне и встал напротив в самой угрожающей позе.

Он был высок, как колокольня, и сложен соответственно росту; но когда я смерил его тем взглядом, который пронзает человека до мозга костей, то увидел, что темперамента он флегматичного, лицо у него одутловатое, глаза какие-то неживые, голова маленькая, ноги женские.

«Mens non agitat molem[250], – сказал я самому себе. – Посмотрим, чего он стоит, а потом и умрем, если понадобится».

И тут я, подражая героям Гомера, сказал ему дословно следующее:

– Do you believe[251] to bully me, you, damned rogue? By God! it will not be so… and I'll overboard you like a dead cat… If I find you too heavy, I'll cling to you with hands, legs, teeth, nails, every thing, and if I cannot do better, we will sink together to the bottom; my life is nothing to send such dog to hell. Now, just now…

(Думаете, напугали меня, чертов мерзавец?.. Богом клянусь, не выйдет! Я вас за борт вышвырну, как дохлую кошку. А коли окажетесь слишком тяжелым – вцеплюсь в вас всем, чем смогу, руками, ногами, ногтями, зубами, и пускай мы вместе пойдем ко дну. Жизни своей не пожалею – лишь бы отправить в ад такого пса, как вы. Ну, давайте…)[252]

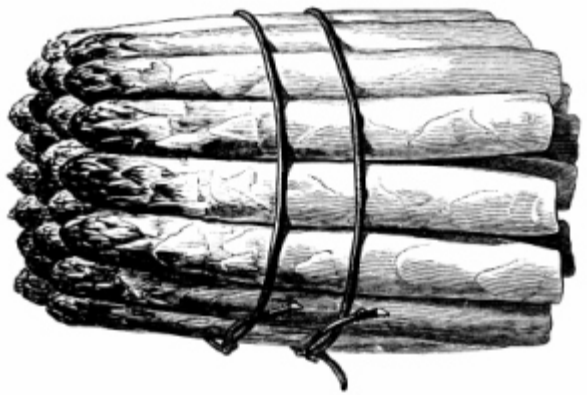
При этих словах, коим наверняка гармонично соответствовал весь мой облик (ибо я чувствовал в себе геркулесову силу), мне вдруг почудилось, что мой противник укоротился на целый дюйм, руки его упали, щеки осунулись, – одним словом, он проявил все признаки вполне очевидного испуга, как и тот, без сомнения, кто его привел, поскольку, заметив это, он подбежал, чтобы встрять между нами, и правильно сделал, потому что я уже наседал, так что жителю Нового Света предстояло почувствовать на собственной шкуре, что у тех, кто купался в водах Фюрана[253], нервы крепко закалены.

Тем временем в другой части судна прозвучали несколько примиряющих слов: все отвлеклись, поскольку опоздавшие наконец-то прибыли; настало время поднимать паруса; так и вышло, что, пока я стоял в позе борца, готовый к схватке, смута вдруг прекратилась.

Все обернулось даже к лучшему: когда шум утих, я занялся поисками Готье, чтобы попенять ему за излишнюю вспыльчивость, и обнаружил того, кому досталась его оплеуха, сидящим за тем же столом в присутствии ветчины самого что ни на есть любезного вида [это же авторская шутка!] и кувшина (*pitcher*) с пивом в локоть вышиной.

XV
Пучок спаржи

Как-то погожим февральским днем я завернул в Пале-Рояль и остановился перед магазином г-жи Шёве, самым известным из всех, что торгуют съестным в Париже; его владелица всегда оказывала мне честь, желая всего хорошего. Заметив там пучок спаржи, малейший стебелек которой был толще моего указательного пальца, я спросил, сколько она стоит.



– Сорок франков, сударь, – ответила хозяйка.

– Спаржа и в самом деле очень хороша, но по этой цене только король или какой-нибудь принц сможет ее отведать.

– Вы ошибаетесь, такой товар никогда не попадает во дворцы: там хотят прекрасного, а вовсе не восхитительного, – однако моя спаржа и без того отлично разойдется, и вот каким образом.

Как раз сейчас, когда мы об этом говорим, в городе найдется по меньшей мере три сотни богачей, финансистов, капиталистов, поставщиков и прочих, которые сидят у себя дома из-за подагры, из-за боязни простуд, из-за предписаний врачей и прочих причин, которые, однако, не мешают им есть; и вот сидят они у своих каминов и ломают голову, чем бы таким полакомиться, а когда устают размышлять, так ни до чего и не додумавшись, то посылают своего лакея на поиски; и тот, кто придет ко мне, непременно заметит эту спаржу, сообщит о ней, и она будет куплена за любую цену. Или же это будет красивая дамочка, которая зайдет со своим любовником и скажет ему: «Ах, друг мой, какая прекрасная спаржа! Купим ее; вы же знаете, моя служанка делает к ней такой вкусный соус!» В таком случае любовник, если он комильфо, не отказывает ей и не торгуется. Или же кто-то

побьется об заклад, или у кого-то крестины, внезапное повышение ренты… Откуда мне знать? В общем, очень дорогой товар уходит быстрее остального, потому что в парижской жизни случается столько чрезвычайных обстоятельств, что всегда находятся веские причины куда-нибудь за чем-нибудь отправиться.

Пока она говорила, парочка толстых англичан, проходившая мимо, держась под руку, остановилась возле витрины, и их лица выразили восхищение. Один из них попросил завернуть весь пучок восхитительной спаржи, даже не спросив о цене, заплатил, сунул ее под мышку и унес, насвистывая мелодию гимна «God save the king»[254].

– Вот вам и удача, сударь, – сказала, рассмеявшись, г-жа Шёве, – случай, как и прочие, о которых я вам еще не рассказывала.

XVI
О фондю

Фондю родом из Швейцарии. Это всего лишь взбитые яйца с сыром в определенных пропорциях, выработанных временем и опытом. Я дам официальный рецепт этого блюда.

Оно здоровое, вкусное, аппетитное, быстро готовится, а следовательно, всегда готово встретить каких-нибудь непредвиденных гостей. Впрочем, я упоминаю здесь о нем только ради своего личного удовлетворения, а еще потому, что это слово напоминает мне некий факт, о котором сохранили воспоминания лишь старики округа Белле.

В конце семнадцатого века некий г-н де Мадо, поставленный епископом Белле, приехал туда, чтобы приступить к управлению епархией.

Те, кто были обязаны принять его и оказать ему почести в его собственном дворце, приготовили достойное торжественного случая пиршество, задействовав все наличные средства тогдашнего поварского искусства, дабы отпраздновать прибытие его преосвященства.

Среди антреме́ блистало довольно большое фондю, от которого прелат взял себе изрядную порцию. Но… о, какой конфуз! Введенный в заблуждение его внешним видом, он принял фондю за крем и стал есть его ложкой, вместо того чтобы воспользоваться вилкой, которая с незапамятных времен предназначена для этой цели.

Все гости искоса переглядывались с едва заметной ухмылкой. Однако почтительность сковала всем языки, поскольку все, что бы ни делал за столом прибывший из Парижа епископ, и особенно в первый день своего прибытия, никак не могло быть сделано плохо.

Однако дело все-таки получило огласку, и уже со следующего дня люди при встрече не могли обойтись без того, чтобы не спросить друг у друга: «Ну, слышали, как наш новый епископ отличился? Как он вчера вечером фондю ел?» – «Еще бы! Знаю, конечно, – ложкой! Мне тот сказал, кто видел это своими глазами» и т. д. Город известил о случившемся сельскую местность, и через три месяца об этом знал весь диоцез.

Самым поразительным было то, что этот случай чуть не поколебал веру наших отцов. Появились, правда, новаторы, принявшие сторону ложки, но они вскоре были забыты, вилка восторжествовала; и сто с лишним лет спустя один из моих

двоюродных дедов все еще веселился, с хохотом рассказывая, как однажды г-н Мадо ел фондю ложкой.

Рецепт фондю

Такой, каким я извлек его из бумаг г-на Тролле, бальи города Мондона в Бернском кантоне.

Взвесьте количество яиц, которое вы хотите использовать согласно предполагаемому количеству гостей.

Затем возьмите кусок хорошего сыра грюйер, весом в треть от веса яиц, и кусок масла, в одну шестую от того же веса.

Разбейте в кастрюлю яйца и хорошенько их взбейте; после чего положите туда масло и тертый или измельченный сыр.

Поставьте кастрюлю на хорошо разогретую плиту и перемешивайте лопаткой до тех пор, пока смесь не станет достаточно густой и нежной; добавьте туда немножко соли, или вовсе не добавляйте, в зависимости от того, насколько выдержанный у вас сыр, и изрядную порцию перца, который является одной из характерных черт этого старинного блюда. Подавайте его на слегка подогретом блюде; велите принести лучшее вино; пить его надо поживее, и тогда увидите чудеса.

XVII
Разочарование

Все было спокойно в гостинице «Герб Франции» в Бурк-ан-Брес, когда послышался грохот катящейся кареты и показалась роскошная берлина[255], по виду английская, запряженная четверкой лошадей и примечательная главным образом парой очень красивых субреток, этаких Абигалей[256], которые сидели на кучерском сиденье, закутанные в просторное покрывало из пунцового сукна, отороченного и расшитого голубым.

Завидев карету, возвещавшую приезд какого-нибудь милорда, путешествующего короткими перегонами, Шико (таково было имя хозяина гостиницы) прибежал, держа в руках свой сдернутый с головы колпак, его жена встала у дверей гостиницы, дочери, сбегая по лестнице, чуть не свернули себе шею; показались и конюхи, уже предвкушавшие щедрые чаевые.

Сначала распаковали горничных, заставив их немного покраснеть из-за трудностей спуска; а затем из недр берлины появились: 1) толстопузый милорд, приземистый и краснолицый; 2) две долговязые мисс, блеклые и рыжие; 3) миледи, выглядевшая так, будто находится между первой и второй стадией истощения.

Эта последняя и открыла рот.

«Господин трактирщик, – сказала она, – позаботьтесь хорошенько о моих лошадях; предоставьте нам комнату, чтобы мы могли отдохнуть, и дайте освежиться моим горничным; но учтите, я не хочу, чтобы все это стоило больше шести франков, так что рассчитывайте сами, чтобы уложиться в эту сумму».

Тотчас же после произнесения этой фразы, образца бережливости, Шико надел свой колпак, его жена вернулась в дом, а дочери – на свой пост.

Тем не менее лошади были отведены на конюшню, где им почитали газету [sic! Шутка автора – то бишь ничего поесть не дали], дамам показали комнату на втором этаже (*up stairs*), а горничным предложили стаканы и графин с чистой водой.

Но полагающиеся шесть франков были получены с недовольным видом – как убогая компенсация за причиненные хлопоты и обманутые надежды.

XVIII
Чудесные последствия классического обеда

«Увы мне! Сколь великой жалости я достоин! – скорбным голосом восклицал некий гастроном, член королевского суда города Парижа, департамента Сена. – Понадеявшись вскоре вернуться в свое имение, я оставил там моего повара, но дела задержали меня в Париже, и вот теперь я предоставлен заботам услужливой горничной, однако кушанья, приготовленные ею, вызывают у меня омерзение. Моя жена всем довольна, дети еще ничего не смыслят, а вареное мясо недоварено, жаркое пережарено до углей, а сам я, увы, гибну и от котла, и от вертела!»

Так говорил он сам с собою, понуро шагая через площадь Дофин. К счастью для общественного блага, эти столь справедливые жалобы услышал Профессор, а в стенающем узнал одного из своих друзей. «Вы не умрете, дорогой друг, – сердечно молвил он магистрату-мученику, – нет, вы не умрете от этого недуга, ибо я могу предложить вам лекарство. Соблаговолите принять приглашение на завтра: будет классический обед в узком кругу, после обеда партия в пикет, которую мы устроим так, чтобы всем было весело, и этот вечер, как и другие, канет в бездну прошлого».

Приглашение было принято; таинство осуществилось согласно предписанным обычаям, ритуалам и церемониям, и с того дня (23 июня 1825 года) Профессор счастлив, что сохранил в королевском суде одного из его самых достойных столпов.

XIX
Действие и опасности крепких напитков

Искусственная жажда, о которой мы уже упоминали (в «Размышлении VIII»), та, что прибегает к крепким спиртным напиткам с целью моментального облегчения, становится со временем столь сильной и привычной, что те, кто отдается ей, не могут даже ночью обойтись без спиртного и вынуждены вставать с постели, чтобы ее утолить.

Тогда эта жажда становится настоящей болезнью, и если человек доходит до такого состояния, можно с уверенностью предсказать, что жить ему осталось всего пару лет.

Я побывал в Голландии вместе с одним богатым коммерсантом из Данцига, где он держал крупнейшее торговое предприятие, которое занималось розничной продажей водки.

«Сударь, – сказал мне этот патриарх, – во Франции даже не подозревают об объемах торговли, которую мы ведем от отца к сыну уже больше века.

Я внимательно наблюдал за рабочими, которые нанимались ко мне; когда они окончательно отдаются своей наклонности к крепким напиткам, слишком распространенной у немцев, то почти все приходят к своему концу одним и тем же образом.

Сначала они выпивают всего лишь маленький стаканчик водки утром, и этого количества им достаточно в течение нескольких лет, – впрочем, это свойственно всем рабочим, и тот, кто с утра не выпьет стаканчик, будет осмеян всеми своими товарищами. Затем они удваивают дозу, то есть выпивают стаканчик утром и столько же в полдень. Так продолжается года два-три; потом они регулярно пьют утром, в полдень и вечером. Вскоре они доходят до того, что пьют в любое время, но предпочитают водку, настоянную на гвоздике. И вот тут можно быть уверенным, что им осталось жить самое большее шесть месяцев: они высыхают, их охватывает жар, а после того, как они попадают в больницу, их уже никто не видит».

Пьяницы. Гравюра. 1772

XX
Кавалеры и аббаты

Я уже дважды упоминал эти две разновидности гурманов, коих уничтожило время.

Поскольку они исчезли более тридцати лет назад, бóльшая часть нынешнего поколения их не видела.

Возможно, они вновь появятся в конце века; но, поскольку подобный феномен требует совпадения многих случайностей в будущем, я думаю, что немногие из тех, кто живет сегодня, станут свидетелями этого возрождения.

А посему необходимо, чтобы я в своем качестве живописателя нравов прикоснулся к ним кистью, и, дабы преуспеть в этом, придется позаимствовать следующий пассаж у одного автора, который мне ни в чем не отказывает[257].

> «Вообще-то, согласно обычаю и правилам именовать кавалерами полагалось только тех, кто награжден каким-либо орденом, либо младших отпрысков титулованных родов; однако многие из иных „кавалеров“ посчитали полезным самолично возвести себя во дворянство[258], но если носитель такого титула был воспитан, образован и обладал приятной наружностью, то по всеобщей беспечности того времени никто не обращал на это внимания.
>
> Кавалеры были, как правило, видные мужчины со шпагой на боку, шаг у них был пружинистый, голова высоко вскинута, нос по ветру; все они были игроки, вольнодумцы, распутники, задиры и составляли основную часть свиты известных красоток.
>
> Еще они отличались изрядной храбростью и тем, что слишком легко хватались за шпагу. Порой достаточно было просто взглянуть на них, чтобы нарваться на вызов.
>
> Именно так кончил шевалье де S., один из наиболее известных „кавалеров“ своего времени.
>
> Он искал безопасной ссоры (то есть такой, за которую не придется расплачиваться) с неким молодым человеком, совсем недавно приехавшим из Шароля, и они отправились драться на пустырь за Шоссе д’Антен, который тогда был довольно топким местом.
>
> По тому, как новоприбывший обращался с оружием, S. прекрасно понял, что имеет дело отнюдь не с

новичком, но все же счел своим долгом „прощупать“ его; однако при первом же движении, которое он сделал, молодой провинциал немедленно нанес ему удар, да такой сильный и точный, что шевалье умер еще до того, как упал на землю.

Один из его друзей, свидетель дуэли, долго и молча оценивал столь молниеносно нанесенную рану, а также путь, который проделала шпага. „Прекрасный удар! Из четвертой позиции прямо в точку, – сказал он вдруг, собравшись уходить. – До чего же верная рука у этого молодого человека!..“»

Другого надгробного слова покойный не удостоился.

В самом начале революционных войн большинство кавалеров записались в батальоны, другие эмигрировали, остальные затерялись в толпе. Выжившие, коих осталось немного, еще узнаваемы по повадке, но они исхудали и с трудом волочат ноги из-за подагры.

Раньше, когда в благородных семействах было много сыновей, одного обязательно прочили для церковной стези: он начинал с получения простых бенефициев, которые покрывали расходы на его образование, после чего становился одним из князей церкви – аббатом, то есть настоятелем монастыря, коммендатарием[259] или епископом, в зависимости от того, имел ли он больше или меньше склонности к апостольскому служению.

Это был законный тип аббатов; однако имелся еще и подложный, и многие молодые люди, имевшие некоторый достаток, но при этом не рвавшиеся ловить удачу в кавалерстве, приезжая в Париж, именовали себя аббатами.

Не было ничего удобнее: слегка изменив свой наряд, они придавали себе вид бенефициария, что позволяло им быть со всеми вровень, – с ними обходились уважительно, их обласкивали, их общества искали, поскольку не было такого дома, в котором не содержали бы собственного аббата.

Аббаты были приземисты, коренасты, полноваты, прилично одеты, ласковы, любопытны, чревоугодливы, бдительны, чутки, вкрадчивы. Те, что остались, стали жиреть и сделались святошами.

Не было жребия более завидного, нежели удел богатого приора или аббата-коммендатария: всеобщее почтение, деньги, никакого начальства над собой и ничего не надо делать.

Можно надеяться, что кавалеры еще вернутся, если достаточно продлится вожделенный мир; однако порода аббатов, если только не произойдет большого изменения в управлении

церковными делами, будет утрачена безвозвратно; нет больше синекур, а духовенство вернулось к принципам первоначальной Церкви: beneficium propter officium[260].

XXI
Miscellanea [261]

– Господин советник, – сказала однажды через стол старая маркиза из Сен-Жерменского предместья, – вы предпочитаете бургундское или бордо?

– Мадам, – друидическим тоном ответил спрошенный таким образом судейский магистрат, – я получаю столько удовольствия, разбираясь в обстоятельствах этого процесса, что всегда откладываю вынесение приговора на неделю.

* * *

Некий радушный хозяин с улицы Шоссе д'Антен велел подать к столу арльскую колбасу героических размеров.

– Отведайте ломтик, – сказал он своей соседке по столу, – это как мебель, которая, надеюсь, многое говорит и обо всем доме.

– Она и впрямь очень велика, – сказала дама, с лукавым видом направив на колбасу свой лорнет, – досадно только, что это ни на что не похоже.

* * *

Гурманству воздают должное главным образом люди остроумные, остальные не способны на операцию, состоящую в ряде оценок и суждений.

Графиня де Жанлис хвастается в своих мемуарах, что научила некую немку, которая ее хорошо приняла, готовить семь вкуснейших блюд.

А граф де Лаплас изобрел весьма возвышенный способ подавать клубнику, который состоит в том, чтобы полить ее соком сладкого апельсина (яблока гесперид).

Другой ученый перещеголял его, добавив к этому цедру апельсина, которую он перетирает с сахаром; и утверждает при этом, что может доказать с помощью некоего клочка папируса, якобы избежавшего языков пламени, которые уничтожили Александрийскую библиотеку, что именно таким образом приготовленный фрукт подавали на пирах на горе Ида.

* * *

– Я не слишком высокого мнения об этом человеке, – сказал граф де М… о некоем кандидате, который только что заполучил место, – он никогда не пробовал кровяную колбасу а-ля Ришелье и незнаком с котлетами а-ля Субиз.

* * *

Один любитель выпить оказался за столом, где на десерт ему подали виноград. «Благодарю вас, – сказал он, отодвигая тарелку, – я не привык принимать вино в пилюлях».

* * *

Поздравляли одного гурмана-любителя, который только что был назначен директором налогового ведомства в Перигё; говорили ему об удовольствии, которое он получит, проживая в краю, где хорошая пища, трюфели, греческие куропатки, фаршированные трюфелями индейки и т. д. и т. д. «Увы! – сказал со вздохом опечаленный гастроном. – Но как жить в краю, где не бывает приливов, а стало быть, и морской рыбы?»

XXII
Один день у бернардинцев

Было около часа прекрасной летней ночи, но нам пришлось устроить себе верховую прогулку, правда не обошлось без мощной серенады для красоток, имевших счастье заинтересовать нас (дело было в 1782 году).

Мы выехали из Белле и отправились в Сен-Сюльпис, бернардинское аббатство, расположенное на одной из самых высоких гор в округе, по меньшей мере пять тысяч футов над уровнем моря.

Я тогда возглавлял труппу музыкантов-любителей, мы все были не прочь повеселиться и обладали в большой мере всеми добродетелями, которые являются неизменными спутниками молодости и здоровья.

«Сударь, – сказал мне однажды настоятель Сен-Сюльпис, увлекая меня после обеда в оконную нишу, – вы были бы очень любезны, если бы вместе с вашими друзьями приехали к нам в День святого Бернарда и поиграли для нас. Святой будет этим весьма почтен, наши соседи порадуются, а вы станете первыми Орфеями, проникшими в эти возвышенные места».

Я не заставил его повторять свою просьбу, которая обещала приятную прогулку, и кивнул в знак согласия, да так мощно, что всколыхнулась вся гостиная.

Adnuit, et totum nutu tremefecit olympum[262].

Все предосторожности были приняты загодя, и мы отправились в путь рано, ибо нам предстояло проделать четыре лье по дорогам, способным обескуражить даже самых отважных путешественников, которые не спасовали и перед высотами мощного Монмартрского холма.

Монастырь был построен в долине, закрытой с запада вершиной горы, а на востоке – косогором пониже.

Западный пик был увенчан пихтовым лесом, где один порыв ветра повалил однажды тридцать семь тысяч деревьев[263]. В глубине долины раскинулся обширный луг с куртинами низкорослых буков – огромные модели маленьких английских садиков, которые нам так нравятся.

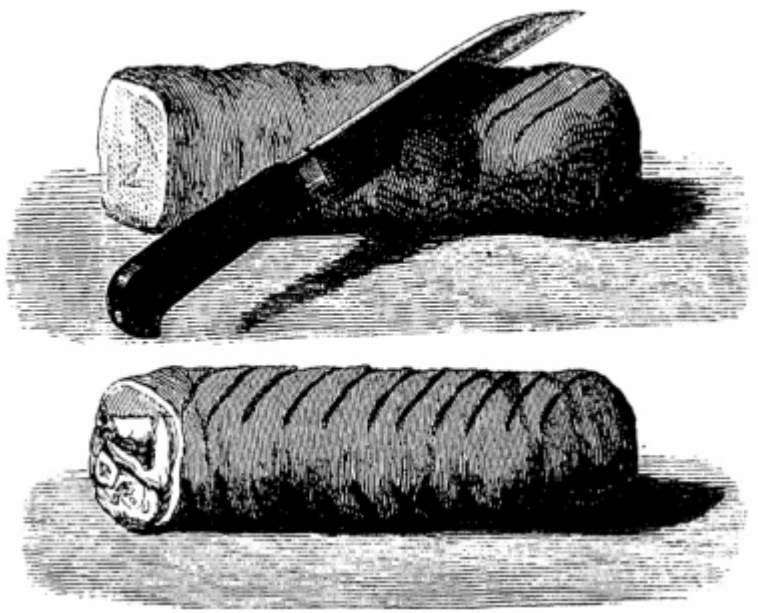
Мы добрались до монастыря на рассвете и были приняты отцом келарем, у которого было квадратное лицо, а нос подобен обелиску.

«Господа, – сказал он, – добро пожаловать, наш преподобный аббат будет рад узнать, что вы приехали; он еще в постели, поскольку вчера очень притомился; но вы ступайте со мной и увидите, что мы вас ждали».

Сказав это, он пошел прочь, а мы последовали за ним, резонно полагая, что он ведет нас в трапезную.

Там при виде восхитительного, поистине классического завтрака все наши чувства пришли в восторг.

Посреди огромного стола возвышался паштет величиной с церковь; с севера его подпирал здоровенный кусище холодной телятины, с юга – огромный окорок, с востока – внушительный ком масла и с запада – целый буасо артишоков с перечным соусом.



Еще там были всевозможные фрукты, тарелки, салфетки, ножи, столовое серебро в корзинках; а в конце стола стояли братья-миряне[264] и слуги, готовые подавать, хотя и удивленные, что пришлось подняться так рано.

В углу трапезной виднелся штабель из более чем сотни бутылок, постоянно орошаемый бьющим там природным источником, который словно лепетал «Evohe Bacche!»[265]; и если аромат кофе мокко не щекотал наши ноздри, то лишь потому, что в те героические времена еще не пили кофе по утрам.

Достопочтенный отец келарь какое-то время с наслаждением наблюдал за нашими удивленными лицами, после чего обратился

к нам с кратким напутственным словом, которое мы благоразумно сочли приготовленным заранее.

«Господа, – сказал он, – я был бы не прочь составить вам компанию, но еще не отслужил мессу, а ведь сегодня большая служба[266]. Мне надо бы понастойчивее пригласить вас к столу, но ваш возраст, долгая поездка и бодрящий воздух наших гор освобождают меня от этого. Так что примите с удовольствием то, что мы вам предлагаем от чистого сердца, а я вас покидаю и иду петь заутреню».

После этих слов он удалился.

Тогда пришло время действовать, и мы ринулись в атаку с энергией, которая и в самом деле предполагала все три усугубляющих обстоятельства, столь хорошо обозначенных отцом келарем. Но что могли слабые дети Адама против трапезы, которая казалась приготовленной для обитателей Сириуса! Наши потуги были тщетны: хоть мы и наелись до отвала, однако оставили на своем пути лишь едва различимые следы.

Итак, насытившись, мы разбрелись до обеда; я пошел прикорнуть в хорошей постели, где проспал мертвым сном в ожидании мессы, подобно герою Рокруа[267] и тому, кто спал перед началом битвы.

Я был разбужен могучим братом, который чуть не вырвал мне руку, и скорее побежал в церковь, где нашел всех на своих местах.

Мы исполнили симфонию во время приношения Даров, спели мотет при возношении Даров и закончили квартетом духовых инструментов. И, несмотря на плоские шуточки в адрес музыкантов-любителей, почтительное отношение к истине обязывает меня утверждать, что мы справились с этим очень хорошо.

Попутно замечу, что все те, кто ничем и никогда не бывает доволен, почти всегда оказываются невеждами, которые, высказываясь, смело рубят сплеча лишь потому, что надеются, что эта отвага позволит предположить у них знания, которые они так и не удосужились приобрести.

Мы благосклонно приняли похвалы, коими нас не преминули осыпать, и, удостоившись благодарности аббата, отправились к столу.

Обед был подан во вкусе пятнадцатого века: мало антремé, мало излишеств, зато превосходный выбор мясных блюд, простых, сытных рагу, хорошая кухня, превосходное приготовление; в особенности овощи неведомого вкуса с осушенных болот не позволяли нам желать того, чего мы тут не видели.

Об обеде вы сможете судить еще и по изобилию, царившему в этом благодатном месте, когда узнаете, что вторая перемена

предлагала до четырнадцати разновидностей жаркого.

Десерт был тем более замечательный, что его частично составляли фрукты, которые не встречаются на этой высоте и которые доставили сюда из нижних областей, из садов Машюраза, Морфлана и прочих мест, облагодетельствованных светилом, порождающим жару.

В горячительных напитках недостатка тоже не было; но кофе заслуживает отдельного упоминания.

Он был чистейший, ароматный, на диво горячий; но главное – был подан не в этих дегенеративных вазочках, которые на берегах Сены осмеливаются именовать чашками, а в прекрасных глубоких *bowls*, чашах, куда их преподобия окунали свои полные губы, втягивая в себя живительную влагу с таким шумом, который сделал бы честь и кашалотам перед бурей.

После обеда мы пошли к вечерне и исполнили там среди псалмов антифоны, которые я нарочно сочинил по этому случаю. Это была обычная музыка, какую писали тогда, и я не скажу о ней ни хорошего, ни плохого – из опасения, что меня остановит скромность или же что растрогаюсь под наплывом отцовских чувств.

Когда официальная часть завершилась, некоторые соседи начали разъезжаться, другие договорились сыграть несколько партий в коммерческие игры[268].

Что касается меня, то я предпочел прогулку и, собрав нескольких друзей, пошел топтать траву, такую густую и мягкую, что вполне стоит ковров, сделанных на савоннерийской мануфактуре, и дышать чистым горным воздухом, который освежает душу и располагает воображение к мечтательной

созерцательности и романтизму[269].

Было уже поздно, когда мы вернулись. Аббат подошел ко мне с пожеланием приятно провести вечер и спокойно – ночь. «Сам-то я, – сказал он мне, – собираюсь вернуться к себе и позволить вам закончить вечер. Не то чтобы я думал, будто своим присутствием могу докучать нашим отцам; но я хочу, чтобы они знали, что имеют полную свободу. Ведь не каждый день случается праздник святого Бернара; завтра мы вернемся к привычному распорядку: cras iterabimus æquor»[270].

Действительно, после ухода аббата среди присутствующих стало заметно больше раскованности, люди стали вести себя более шумно, послышались вольные шутки об обителях, хотя, в общем-то, довольно безобидные, над которыми все смеялись, сами не зная почему.

В девять часов подали ужин – тщательно приготовленный, изысканный и уже отделенный от обеда несколькими веками.

За него принялись с новыми силами, вели беседы, пели застольные песни, а один из отцов прочел нам несколько стихотворений собственного сочинения, которые и в самом деле были неплохи для того, кто носит тонзуру.

В конце вечера чей-то голос крикнул: «Отец келарь, где же ваше особое блюдо?» – «И в самом деле, – ответствовал преподобный, – даром что я келарь, а никуда не гожусь».

Он вышел на какое-то время и вскоре вернулся в сопровождении троих слуг, один из которых принес гренки с превосходным маслом, а двое других несли стол, на котором помещалась огромная чаша с подслащенной и горящей водкой, что почти равнялось пуншу, который тогда еще не был известен.

Новоприбывших встретили одобрительными возгласами; мы поели гренков, выпили горящей водки, а когда часы аббатства прозвонили полночь, каждый удалился в свою келью, чтобы вкусить сладостей сна, коему дневные труды придали уместность и права.

N.B. Отец келарь, о котором шла речь в этом поистине историческом повествовании, сильно постарел, и как-то в его присутствии заговорили о приезде нового аббата, недавно назначенного сюда из Парижа; опасались, что он будет слишком строг.

«Насчет него я спокоен, – сказал преподобный, – пусть будет каким угодно вредным, но он никогда не осмелится отобрать у старика ни его место у камелька, ни ключи от погреба».

XXIII
Счастье в пути

Однажды я сел на свою лошадку Отраду и поехал вдоль радующих взор склонов Юрских гор.

Было это в самые жестокие дни революции, и направлялся я в Доль, к комиссару[271] Проту, надеясь получить у него охранное свидетельство, которое уберегло бы меня от тюрьмы, а затем, возможно, и от эшафота.

Добравшись часам к одиннадцати утра до гостиницы в городке или деревне Мон-су-Водре, я сначала велел позаботиться о моей лошади, после чего, пройдя на кухню, был поражен зрелищем, взирать на которое ни один путешественник не смог бы без удовольствия.

Возле жаркого огня крутился вертел с нанизанными на него великолепными перепелками, настоящими королями перепелок, и маленькими пастушками – зеленоногими коростелями, которые всегда так жирны. Эта столь изысканная дичь изливала последние капли жира на огромный гренок, вид которого выдавал руку охотника; а совсем рядом лежал уже зажаренный один из тех молодых круглобоких зайчиков, что неизвестны парижанам, но чей аромат наполнил бы благоуханием целую церковь.

«Прекрасно! – подумал я, оживившись от увиденного. – Провидение не совсем обо мне забыло. Сорвем-ка этот цветок мимоходом, умереть я еще успею».

Тогда, обратившись к хозяину, который все это время насвистывал, заложив руки за спину и прогуливая по кухне свою гигантскую фигуру, я спросил:

– Милейший, что хорошего вы подадите мне на обед?

– Только хорошее, сударь: хорошее разварное мясо, хороший картофельный суп, хорошую баранью лопатку с хорошей фасолью.

Дрожь разочарования пробежала по моему телу, когда я услыхал столь неожиданный ответ, ведь известно, что я никогда не ем разварного мяса, ибо оно лишено сока; картофель и фасоль ведут к ожирению, а что до бараньей лопатки, то я не чувствовал достаточно стали в своих зубах, чтобы вгрызаться в нее. Это меню было словно нарочно оставлено, чтобы привести меня в отчаяние, и все мои невзгоды снова обрушились на меня.

Хозяин насмешливо на меня поглядывал, словно догадавшись о причине моего разочарования…

– И для кого же вы предназначили всю эту прекрасную

дичь? – спросил я его с совершенно раздосадованным видом.

– Увы, сударь! – ответил он сочувственным тоном. – Я не могу ею распоряжаться, все это принадлежит господам судейским, которые здесь вот уже десять дней, ради какого-то освидетельствования, в котором очень заинтересована одна очень богатая дама; вчера они закончили дело, вот и пируют, чтобы отметить счастливое событие; мы здесь называем это «малость покуролесить».

– Сударь, – сказал я, подождав несколько мгновений, – не откажите в любезности: передайте этим господам, что человек из приличного общества просит их милостивого разрешения отобедать вместе с ними и что он возьмет на себя свою долю расходов и будет им за это крайне обязан.

Выслушав меня, он ушел и более не возвращался.

Но вскоре я увидел, как в кухню проник некий толстячок – свежий, щекастенький, приземистый и жизнерадостный, он порыскал по кухне, передвинул несколько предметов обстановки, поднял крышку какой-то кастрюли и исчез.

«Прекрасно, – подумал я, – вот и братец-смотритель[272] подоспел, – видать, пришел ко мне присмотреться!» У меня появилась надежда, ибо я уже знал из опыта, что моя наружность людям не противна.

От этого сердце у меня билось не меньше, чем у кандидата в конце подсчета голосов на выборах, но тут снова появился хозяин и объявил мне, что господа польщены моим предложением и ждут только меня, чтобы усесться за стол.

Я поспешил к ним, пританцовывая, и меня встретил самый лестный прием, а через несколько минут я уже совсем освоился.

Что это был за славный обед!!! Не буду пускаться в подробности, но должен достойно упомянуть прекрасное фрикасе из цыпленка, какое можно найти только в провинции, и столь богато начиненное трюфелями, что их вполне хватило бы, чтобы снова омолодить одряхлевшего Титона[273].

Состав жаркого уже известен; на вкус оно было ничуть не хуже, чем с виду, и поспело в самый раз, а единственная трудность, с которой я столкнулся, заключалась в том, чтобы еще больше превознести его вкус.

Десерт состоял из крема с ванилью, отборного сыра и превосходных фруктов.

Мы оросили все это сначала легким вином гранатового цвета, потом вином эрмитаж, еще позже вином соломенного оттенка, тоже мягким [вместо (сладким) здесь имеется в виду нетерпким; но уж никак не сладким, иначе у нас получится тоже сладким, а значит, и остальные вина были сладкими, что для французов невозможно в принципе] и щедрым [вместо (крепким) здесь имеется в виду не крепость, а богатство букета]; и все это было увенчано очень хорошим кофе, приготовленным тем самым жизнерадостным смотрителем, он же не позволил нам пропустить ни одного верденского ликера из своего дорожного поставца, отомкнув его ключом, который постоянно носил при себе.

Обед был не только хорош, но еще и очень весел.

Поговорив с подобающей осмотрительностью о делах того времени, эти господа стали подшучивать друг над другом, и шутки эти отчасти раскрыли мне некоторые подробности их биографии; но они мало говорили о деле, которое их объединило, больше рассказывали всякие байки и пели; я тоже к ним присоединился благодаря нескольким никому не известным куплетам и даже присочинил еще один экспромтом, отчего мне, как водится, изрядно рукоплескали; вот этот куплет:

(На мотив «Кузнеца»)

Как славно, уйдя на рассвете,
На долгом-предолгом пути
Друзей-собутыльников встретить
И бодро к привалу идти!
А вскоре в хмельном окруженьи,
Веселою сбившись гурьбой,
Заняться презнатным уменьем —
Любимою нами гульбой!

Это ж сущее блаженство[274] —
Добиваться совершенства!
Пару дней иль месяцок,
Горюшка не зная,
А там, глядишь, – и целый год,
Судьбу благословляя!

Если я привожу здесь этот куплет, то не потому, что считаю его превосходным, – я, благодарение небу, написал и другие, получше, так что переделал бы его, если бы захотел; но я предпочитаю оставить его в импровизированном виде, дабы читатель убедился, что тот, кого преследовал Революционный комитет, мог веселиться и дурачиться таким образом и что у него, без всяких сомнений, были голова и сердце француза.

Мы просидели за столом уже четыре часа и начали подумывать о том, как закончить этот вечер; и решили совершить длинную прогулку, чтобы помочь пищеварению, а вернувшись, сыграли бы партию в ломбер[275] в ожидании вечерней трапезы из оставленных про запас форелей и еще вполне соблазнительных остатков обеда.

На все эти предложения я был вынужден отвечать отказом, поскольку солнце, клонившееся к горизонту, предупреждало меня об отъезде.

Господа настаивали, покуда позволяла учтивость, и отступились, когда я заверил их, что путешествую не совсем ради собственного удовольствия.

Как вы уже догадались, они и слышать не хотели о моем взносе за обед; так что, не задавая мне неуместных вопросов, просто пожелали увидеть, как я сяду на лошадь, и мы расстались, сказав друг другу самые сердечные слова прощания.

Если кто-то из тех, кто меня принял тогда, все еще живы и если эта книга попадет им в руки, я хочу, чтобы они знали: даже спустя тридцать с лишним лет я писал эту главу с чувством самой искренней благодарности.

Счастье никогда не приходит в одиночку – вот и моя поездка принесла мне успех, на который я почти не надеялся.

Сказать по правде, я нашел комиссара Прота сильно предубежденным против меня: он смотрел на меня таким мрачным взглядом, что я уж было подумал, не велит ли он меня арестовать; однако отделался лишь испугом, и после нескольких разъяснений с моей стороны мне показалось, что его черты даже немного смягчились.

Я не из тех, кого страх делает жестоким, и не думаю, что этот человек был злым; просто он вообще был не слишком способен к чему бы то ни было и не знал, что делать с грозной властью, которая ему досталась; это был ребенок, вооруженный палицей Геркулеса.

Г-ну Амондрю, чье имя я начертал здесь с изрядным удовольствием, было, наверное, довольно тяжело склонить этого Прота принять приглашение на ужин там, где, как было условлено, должен был оказаться и я; тем не менее он явился, хотя и встретил меня отнюдь не так, чтобы это могло меня удовлетворить.

Г-жа Прот, к которой я подошел, чтобы засвидетельствовать свое почтение, приняла меня разве что чуть менее дурно.

Но обстоятельства, в которых я ей представился, допускали, по крайней мере, некоторое любопытство.

С первых же фраз она спросила меня, люблю ли я музыку. О нежданное счастье! Казалось, для нее самой музыка была сущей отрадой, а поскольку я и сам весьма неплохой музыкант, то с этого мгновения наши сердца стали биться в унисон.

Мы проговорили до самого ужина, и оба, что называется, воодушевились. Она рассказала мне об имевшихся у нее сочинениях по композиции – я знал их все; она говорила о самых модных операх – я знал их наизусть; она называла самых известных авторов – с большинством из них я виделся. Она не умолкала, ибо уже давно не встречала никого, с кем могла бы поговорить о своем любимом предмете, и, хотя рассуждала о нем по-любительски, я узнал за это время, что она была учительницей пения.

После ужина она послала за своими нотными тетрадями; она пела, я пел, мы пели; никогда я не прилагал большего старания, никогда не получал большего удовольствия. Комиссар Прот уже несколько раз заговаривал о том, чтобы удалиться, но она не обращала внимания, и мы звучали как две трубы из дуэта в «Неверной магии»[276].

Помните ль вы, как средь празднества

Вдруг объявили приказ об уходе?

Пора было заканчивать; но в тот момент, когда мы уже расставались, г-жа Прот сказала мне: «Гражданин, тот, кто относится к искусству так, как вы, – свою страну не предаст. Я знаю, вы о чем-то просили моего мужа – вы это получите, я вам обещаю».

После столь утешительной речи я поцеловал ей руку со всем жаром моего сердца; и действительно, уже назавтра утром я получил свое охранное свидетельство, надлежащим образом подписанное и с восхитительными печатями.

Так была достигнута цель моего путешествия.

Я вернулся к себе с высоко поднятой головой; и благодаря Гармонии, этой прелестной дочери Неба, мое вознесение к нему было отложено на изрядное количество лет.

XXIV
Поэзия

Nulla placere diu, nec vivere carmina possunt,
Quae scribuntur aquæ potoribus. Ut male sanos
Adscripsit Liber Satyris Faunisque poetas,
Vina fere dulces oluerunt mane Camoenæ.
Laudibus arguitur vini vinosus Homerus;
Ennius ipsr pater nunquam, nisi potus, ad arma
Prosiluit dicenda: «Forum putealque Libonis
Mandabo siccis; adimam cantare severis».
Hoc simul edixit, non cessavere poetæ
Nocturno certare mero, dotare diurno.

Horatius. EPISTULÆ. I, 19[277]

Будь у меня достаточно времени, я сделал бы обоснованную выборку из гастрономических стихов от греков и латинян до наших дней и разделил бы ее на исторические эпохи, чтобы показать глубинную связь, которая всегда существовала между искусством хорошо высказываться и искусством хорошо поесть.

То, чего не сделал я, сделает кто-нибудь другой[278].

Мы увидим, что застолье всегда задавало тон лире, и получим еще одно доказательство влияния физического на духовное.

Вплоть до середины восемнадцатого века главной целью такого рода поэзии было в первую очередь прославлять Бахуса и его дары, ибо в ту пору «пить вино» и «пить его много» было высочайшей степенью вкусовой[279] экзальтации, какая только может быть достигнута.

Тем не менее, чтобы нарушить однообразие и расширить свое поприще, поэты стали приплетать к этому Амура, то бишь

Любовь, хотя это ненадежная ассоциация и нет никакой уверенности, что любовь тут на своем месте.

Открытие Нового Света и приобретения, которые за этим последовали, привели и к новому порядку вещей.

Сахар, кофе, чай, шоколад, спиртные напитки и все смеси, которые являются их производными, превратили «хороший стол» в единое, связное и уравновешенное целое, где вино не более чем вспомогательная и более-менее обязательная принадлежность, поскольку чай вполне может заменить вино за завтраком[280].

Таким образом, перед поэтами нашего времени открылась гораздо более широкая стезя – теперь они смогли воспевать застольные удовольствия, не будучи непременно обязанными топить себя в бочке, и уже появились прекрасные произведения, восславившие новые сокровища, коими обогатилась гастрономия.

Как любой другой, я открыл сборники и насладился благоуханием этих эфирных подношений.

Но, не переставая восхищаться их источниками и упиваясь гармонией стихов, я испытал еще большее удовлетворение при виде всех этих авторов, которые творят в согласии с моей излюбленной системой, поскольку большинство этих прелестных вещиц были созданы для обеда, за обедом или после обеда.

Я весьма надеюсь, что умелые труженики воспользуются частью моих владений, которую я им завещаю, а я сейчас удовлетворюсь тем, что предложу моим читателям небольшое количество творений, отобранных единственно по моей прихоти и сопровождаемых короткими примечаниями, чтобы вы не ломали себе голову, пытаясь найти причину моего выбора.

Песнь Демокара на пиру Дения

Эта песня извлечена из «Путешествия молодого Анахарсиса»[281] —
и сей причины довольно.
Так выпьем и песнею Вакха восславим!
Любы ему наши танцы, любы ему наши песни; он ненависть злобную, зависть пречерную душит в зародыше; любовям чарующим, Грациям ласковым дарит он новую жизнь!
Будем же пить, будем любить и песнею Вакха восславим!

Прошлого нет уже, нет еще и грядущего; скоро уйти суждено
настоящему; лишь миг наслаждения, жизнью

наполненный, —
здесь да пребудет всегда!
Будем же пить, будем любить и песнею Вакха восславим!

Мудры мы своим безумием, богаты своими усладами,
мы в танце истопчем пустое величие, тщеты земные —
в пляске неистовой, и в опьянении бешеном, радостном,
сколько мгновений прекрасных и сладостных в душу нам хлынут волною!
Так выпьем и песнею Вакха восславим!

(«Путешествие юного Анахарсиса в Грецию». Том II, гл. 25)

А вот это Мотен[282] – первый, как говорят, кто стал сочинять во Франции застольные песни под выпивку. Она из настоящего доброго времени выпивох и не лишена воодушевления.

Таверну во всякое время люблю,
С нею ничто не сравнится!
В ней я всегда непременно пропью
Все, что мне не сгодится,
Ведь даже тряпки дает мне она
Из голландского тонкого полотна.

Когда нас жара допекает,
Прохладнее сень не найти,
А в стужу очаг запылает
Для тех, кто сбился с пути;
И нас хворост вполне устроит,
Он Венсеннского леса тут сто́ит.

Здесь всему есть решенье:
Чертополох вместо роз,
А лучшее вдохновенье —
На столе потроха вместо грез.
Лишь стаканами тут воюют, —
В кости дуются да винишко дуют.

Мы Вакху должны быть послушны,
Ведь пьем мы его нектар.
Воистину, простодушно
Вкушаем божественный дар.
Коль не пил ты вина никогда,

Станешь ангелом, выпив до дна.

Здесь вино я ласкаю —
В ответ смеется оно,
Тоску изгоняет, дух поднимает.
В любви мы всегда заодно:
Я его беру – оно меня берет,
Я его несу – оно меня несет.

Взяв четверть к пинте, не прячусь,
Я весел, звенит в ушах.
Вперед не иду, а пячусь,
Выделываю антраша:
Хоть плясать и не умею,
Но упасть всегда поспею.

Пока я на свете этом
Хочу быть уверенным в том,
Что белое вместе с кларетом
Поладят в желудке моем.
А повздорят – не стерплю,
Обоих тотчас прогоню.

Следующая песня сочинена Раканом[283], одним из наших старейших поэтов; она полна прелести и философичности; послужив образцом для многих других, она выглядит моложе своего свидетельства о рождении.

Мейнару[284]

К чему нам столько усилий?
Давай-ка лучше осилим
Этот предивный нектар,
Превзошедший собою дар,
Что лился в кубки богов на пиру
Из Ганимедовых ловких рук.

Сей нектар, годы нам сокращая,
Их в счастливые дни превращает,
Это он, сделав нас моложе,
Гонит думы, что вечно нас гложут,
И скорбь о минувших днях,

И грядущего вечный страх.

Выпьем, Мейнар, полной чашей,
Хоть время уходит наше,
Приближая последние дни.
И напрасно молимся мы:
Нам ни реки, ни годы вспять
Не повернуть, не прожить опять.

Все ближе в ризах зеленых весна.
Скоро зимнюю стужу прогонит она.
Есть и у моря приливы, отливы…
Но юность наша была тороплива,
А старости раз единый уступишь,
Больше назад ничего не получишь.

Неумолим нашей смерти закон:
И в лачугах убогих свирепствует он,
И у владык в их роскошных дворцах.
Все наши судьбы у Парок в руках,
Ведь их ножницам острым подвластны
И короли, и бродяги несчастные.

Богини суровые все истребляют,
И проворно у нас похищают
Все самое-самое лучшее,
И ведут за собою по этому случаю,
Чтоб мы на берег черный ступили
И воды из забвенья реки испили.

Следующая принадлежит перу самого Профессора, который заодно положил ее на музыку. Он отступил перед трудностями гравировки нот, несмотря на удовольствие, которое ему доставило бы узнать, что его вещь теперь на всех фортепьяно; однако благодаря неслыханной удаче ее можно спеть на мотив из водевиля о Фигаро.

Выбор наук

Хватит за славой гоняться,
В ее милостях нету приятства;
И уж точно от нас не убудет,

Коль историю кто-то забудет;
История – тлен,
А ждешь перемен —
Пей вино наших предков взамен,
Коли старое – худо не будет! (2 раза)

От химии я отрекаюсь,
Уж слишком горька на вкус.
Я изменил ей, каюсь,
Гурманом теперь зовусь.
Забросил я и астрономию,
К звездам забывши путь,
Но, выбрав себе Гастрономию,
Верность хранить ей берусь. (2 раза)

Молодым я читал постоянно
И от этого сделался сед.
Спрашивал беспрестанно
У семи мудрецов ответ.
Но, ничего не усвоив,
Не дожидаясь бед,
Ленюсь теперь неустанно,
О как сладостен этот грех! (2 раза)

Я был силен в медицине,
Но мне больше она не нужна,
С нею порвал я ныне —
Лишь для смерти она годна.
Вот кухня – другое дело,
Влюблен я в нее до сих пор,
Повар – наш лекарь умелый,
А лучший аптекарь – третёр! (2 раза)

Но эти труды суровы,
А я на закате дня
Хотел бы чего-то нового,
Чтоб малость развлечь себя.
И вот я к Любви приближаюсь,
Презрев ропоток недотрог,
И, в эту игру погружаясь,
Хоть вечно играть готов. (2 раза)

Следующий рождался на моих глазах, потому я и вставил его

сюда. Трюфель – сегодняшнее божество, хотя это идолопоклонство, возможно, и не делает нам чести.

Экспромт

Выпьем же! К благой молитве,
Чтоб не пасть в галантной битве,
Мы добавим поскорей
Мякоть черных трюфелей,
Подкрепляя наслажденье
Этим даром Провиденья,
Что ниспослан для Любви
В дни счастливые твои!

Сочинено г-ном Б. де В., взыскательным ценителем и любимым учеником Профессора.

Заканчиваю я стихотворением, которое относится к «Размышлению XXVI».

Я хотел положить его на музыку, но не преуспел так, как мне бы хотелось; кто-нибудь другой сделает это лучше, особенно если соответствующим образом настроится.

Тут требуется сильная гармония, и надо выделить второй куплет, когда больной испускает последний вздох.

АГОНИЯ

Физиологический романс

Увы! Жизнь чувств моих слабеет,
Мой взор угас, осталось тело без тепла.
Луиза вся в слезах и, трепеща, бледнеет —
Ее рука согреть мне сердце не смогла.
Уже откланялись залетные друзья,
Чтоб в дом мой боле не вернуться,
Уходит врач, поспешность не тая,
Кюре приходит – вечности коснуться,
И умираю, умираю я…

Хочу молиться – только как, не знаю,
Хочу сказать – и не хватает слов;

А звон в ушах сильнее раздражает,
В глазах витает что-то вроде снов.
Вот, света не взвида́в, изнемогаю,
В груди стесненье, будто слышу зов,
Пытаюсь понапрасну сделать вдох,
Что по губам хладеющим блуждает,
И умираю… умираю.

Сочинено Профессором

XXV
Г-н Анрион де Пансе

Я чистосердечно полагал, что был первым, кому в наши дни пришла в голову идея Академии гастрономов; но боюсь, что меня опередили, как это порой случается. Об этом можно судить по следующему факту, которому уже лет пятнадцать.

Г-н председатель Анрион де Пансе, чей веселый нрав и остроумие бросают вызов хладу старости, обратился к трем самым видным ученым нашего времени (к господам де Лапласу, Шапталю и Бертоле), сказав им в 1812 году:

> «Я смотрю на создание нового блюда, которое поддерживает наш аппетит и продлевает нам удовольствие, как на событие гораздо более интересное, чем открытие какой-нибудь звезды, – мы и так видим их предостаточно. И я не стану считать науки в достаточной мере почитаемыми и подобающим образом представленными, – продолжал этот магистрат, – пока не увижу повара, заседающего в первых рядах Института»[285].

Добрейшего председателя всегда радовала мысль о предмете моих трудов; он даже хотел предпослать им эпиграф и говорил, что отнюдь не «Дух Законов» распахнул перед Монтескьё врата Академии. Это от него я узнал, что профессор Бериа Сен-При сочинил роман; это опять же он подсказал мне главу о гастрономических промыслах эмигрантов. А потому, ради торжества справедливости, я и воздвиг ему, словно памятник, следующий катрен[286], который содержит одновременно его историю и похвальное слово в его честь.

СТИХ,

КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН БЫТЬ НАЧЕРТАН

ПОД ПОРТРЕТОМ

Г-НА АНРИОНА ДЕ ПАНСЕ

Ученый муж и эрудит глубокий
В трудах научных был неутомим,
Сподобился постов весьма высоких
И всеми за любезность был хвалим.

В 1814 году г-н председатель Анрион получил портфель министра юстиции, и служащие этого министерства сохранили в памяти ответ, который он дал им, когда они в полном составе пришли засвидетельствовать ему свое почтение.

«Господа, – сказал он им тем отеческим тоном, который так хорошо подходил к его высокому росту и преклонному возрасту, – возможно, у меня будет мало времени, чтобы сделать вам что-нибудь хорошее, но в любом случае будьте уверены, что ничего плохого я вам не сделаю».

XXVI
Полезные сведения

Вот и завершен мой труд; тем не менее, дабы показать, что я еще не выдохся, я собираюсь убить сразу нескольких зайцев одним выстрелом.

Я сообщу моим читателям, из каких бы краев они ни происходили, сведения, которые будут им полезны, упомяну достойным образом всякого рода умельцев, с которыми предпочитал иметь дело, и дам публике образчик тех поленьев, которыми обогреваюсь.

1. Г-жа Шёве, чей продовольственный магазин расположен по адресу: Пале-Рояль, 220, рядом с Французским театром. Я для нее скорее верный клиент, нежели большой потребитель; наши отношения восходят к самому ее появлению на гастрономическом горизонте, и она проявила необычайную доброту, оплакав мою смерть; по счастью, это оказалось всего лишь недоразумением из-за нечаянного сходства.

Г-жа Шёве – непременная посредница между миром съестного и крупными состояниями.

Своим процветанием она обязана чистоте своих торговых убеждений: все, что тронуто временем, исчезает с ее полок как по волшебству. Ее коммерция по самой своей природе должна приносить довольно существенную прибыль; но, как только цена установлена, можно быть уверенным, что получишь за нее превосходный товар.

Этим убеждениям суждено стать наследственными: ее дочери, едва выпорхнувшие из детства, уже неизменно следуют тем же принципам.

Г-жа Шёве имеет поверенных в делах в каждой стране, где может удовлетворить пожелания самого взыскательного гастронома; и чем больше у нее соперников, тем выше ее репутация.

2. Г-н Ашар, кондитер, специализирующийся на птифурах и тому подобном, улица Граммон, 9, – уроженец Лиона, открывший свое дело лет десять назад, заложил основы своей репутации, начав с бисквитов из крахмалистой муки и вафель с ванилью, в чем с ним никто не мог сравниться.

Во всем, что продается в его магазине, есть нечто совершенное и кокетливо элегантное, что напрасно было бы

искать в другом месте, – рука человека словно и не касалась всего этого; кажется, будто это произвела сама природа какой-то волшебной страны. Так что все в его в магазине раскупается в тот же день; можно даже сказать, что завтрашнего дня для него вообще не существует.

В прекрасную пору равноденствия видно порой, как ежеминутно прибывают на улицу Граммон блестящие двухместные коляски, в которых обычно сидят красавчик с прической а-ля Тит и расфуфыренная, вся в перьях красотка. Тит устремляется к Ашару, где вооружается большим кульком сладостей. По возвращении в экипаж его приветствуют возгласами: «О друг мой! Какие же они все миленькие!» или же «O dear! how it looks good! my mouth!..». И экипаж быстро трогается, увозя все это в Булонский лес.

Гурманы настолько пылки и доброжелательны, что долго сносили неприветливый характер одной из барышень лавки.

Ныне это досадное обстоятельство устранено, состав продавщиц за прилавком обновился, и теперь прелестные ручки м-ль Анны Ашар придают еще большее достоинство сластям, которые и без того говорят сами за себя.

3. Г-н Лиме с улицы Ришелье, 79, мой сосед, булочник, поставляющий свою продукцию многим высочествам, также привлек мое внимание.

Купив весьма незначительное дело, он быстро поднял его на высокий уровень, добился процветания и укрепил свою репутацию.

Его хлебобулочные изделия по твердой цене очень хороши; и трудно добиться в роскошных хлебах одновременно такой белизны, прекрасного вкуса и легкости.

Иностранцы, равно как и обитатели разных департаментов,

всегда находят у г-на Лиме хлеб, к которому привыкли; так что потребители являются сюда лично и порой выстраиваются в очередь.

Такие успехи не удивят, если знать, что г-н Лиме отнюдь не влачится по наезженной колее, а усердно трудится в поисках новых средств и возможностей и направляют его первоклассные ученые.

XXVII
Лишения

Историческая элегия

Прародители рода людского, чье гурманство исторично, если уж вы погубили себя из-за яблока, то чего бы вы не сделали ради индейки с трюфелями? Но не было в раю земном ни поваров, ни кондитеров.

Как мне вас жаль!

Могучие цари, погубившие Трою, ваша доблесть переживет века; однако ваш стол был убог – лишь куски мяса от бычьих или свиных туш, но не знали вы ни прелестей матлота, ни услад фрикасе из цыпленка.

Как мне вас жаль!

* * *

Аспазия, Хлоя и все вы, чьи формы увековечил греческий резец, приводя в отчаяние нынешних красавиц, – никогда ваши очаровательные уста не вкушали сладости меренги с ванилью или розой, пределом ваших мечтаний был всего лишь пряник.

Как мне вас жаль!

Кроткие жрицы Весты, осыпанные столькими почестями и жившие под угрозой стольких кар, о если бы вы хоть раз отведали эти прекрасные сиропы, что освежают душу, эти плоды, что бросают вызов временам года, эти благоуханные кремы, чудеса наших дней…

Как мне вас жаль!

Римские богатеи, денежные воротилы, душившие своими поборами всю известную вселенную, никогда в ваших пиршественных залах не появлялись ни эти вкуснейшие желе, услады ленивцев, ни всевозможные разновидности мороженого, чей холод бросил бы вызов и тропической жаре.

Как мне вас жаль!

Непобедимые паладины, ваши подвиги прославили эпические певцы, поведавшие, как вы рассекали надвое великанов, освобождали дам, истребляли целые армии, но никогда – увы! –

никогда черноокая пленница не подносила вам кубок пенистого шампанского, ни мальвазию с Мадейры, ни ликеры – творения Великого века; вы были вынуждены пробавляться лишь ячменным пивом да дрянным винцом.

Как мне вас жаль!

Аббаты с крестами и в митрах, распределители небесных милостей, и вы, грозные тамплиеры, вооруженной рукой истреблявшие сарацин, вы не знали ни нежности шоколада, восстанавливающего силы, ни зерен арабики, что будят мысль.

Как мне вас жаль!

* * *

Блистательные владелицы замков, обезлюдевших в пору Крестовых походов, вы возвышали до своего уровня своих духовников и пажей, но так и не разделили с ними ни прелести бисквитов, ни очарования миндальных пирожных.

Как мне вас жаль!

А вы, наконец, гастрономы нынешнего 1825 года, пресытившиеся изобилием и мечтающие о новых блюдах, – вы не насладитесь открытиями, которые науки готовят к 1900 году: например, съедобными минералами или ликерами, полученными при давлении в сотню атмосфер; вы не увидите пищевых продуктов, которые еще не родившиеся путешественники доставят из тех уголков земного шара, которые еще предстоит открыть и исследовать.

Как мне вас жаль!

Авторское послание гастрономам Старого и Нового Света

Ваши превосходительства!

Труд, посредством которого я хочу засвидетельствовать вам

свое почтение, имеет целью наглядно развить принципы науки, чьим украшением и опорой вы являетесь.

Я хочу также воскурить фимиам самой Гастрономии, этой бессмертной юнице, которая, едва украсив себя звездным венцом, уже возвышается над своими сестрами, подобно Калипсо, превосходившей на целую голову хоровод очаровательных нимф, коими была окружена.

Храм Гастрономии, украшение вселенской столицы, скоро вознесет к небу свои огромные порталы, где отзовутся эхом ваши голоса; вы обогатите его своими дарами, а когда обетованная оракулами академия утвердится на незыблемых основах потребности и наслаждения, вы, просвещенные гурманы, любезные сотрапезники, станете ее членами или корреспондентами.

А пока обратите к небу свои сияющие лица, двигайтесь вперед в своей силе и величии – пред вами открыта вся вкусовая вселенная.

Итак, ваши превосходительства, трудитесь, открыто следуйте своим убеждениям ради блага науки и вашего собственного интереса, а если во время ваших трудов вам случится сделать какое-нибудь важное открытие, соблаговолите поделиться им с вашим покорнейшим слугой.

Автор «Гастрономических размышлений»

Словарь

Андуйет, или андулет (Andouillette) – сорт французской колбасы, традиционно производимый в Шампани, Пикардии, Артуа. Начинкой служат вымоченные в воде и вине, размягченные, мелко нарезанные и приправленные пряностями рубец и брыжейка, а в качестве натуральной оболочки используется свиная кишка.

Антре́ (entrée) – первое блюдо после закусок.

Антреме́ (entremet) – легкое блюдо перед десертом.

Анчоус (anchois) – мелкая морская рыба; после засолки в виде филе анчоус буквально преображается – острый, пикантный и при этом узнаваемый аромат, который придают блюдам анчоусы, сделали их излюбленным ингредиентом многих кухонь.

Арльская колбаса (Saucisson d'Arles) – вяленая колбаса родом из Прованса изготавливается из смеси свиного и говяжьего фарша. Перемолотое мясо приправляют смесью прованских трав и красным вином. Колбасу оставляют вялиться в прохладных погребах до четырех недель.

Артишок – род растений семейства астровых; в пищу употребляется нераскрывшаяся корзинка будущего цветка, который в зрелом виде имеет сходство с чертополохом. Употребление артишоков разнообразно – их подают и в качестве самостоятельного блюда, и в качестве гарнира, с ним делают салаты, также его добавляют к пастам, тушеным блюдам и пирогам. С артишоками готовят даже десерты и хлеб. Артишоки подают и в горячем, и в холодном виде.

Бисквит (biscuit) – кондитерское тесто или кондитерский «хлеб», приготовленный из муки, сахара и яиц. Для различных целей, как, например, для детского питания, для больных, для шоколада, кофе, мороженого, для морских путешествий, используется тесто разного состава.

Бланманже (blanc-manger, от blanc – белый, и manger – есть, кушать) – холодный десерт, желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина.

Брандада (brandade de morue) – треска с чесноком по-провансальски, в горшочках. Хотя она действительно делается из вымоченной и перетертой с оливковым маслом и сливками или молоком вяленой трески, ни на какую рыбу это блюдо вообще не похоже: это белая или бежевая, очень пикантная по вкусу паста или пюре. Существует много ее вариантов. Во времена Брийя-Саварена в парижском ресторане «Три брата-провансальца»

готовили брандаду по-нимски.

Бриошь (brioche) – маленькая сдобная булочка, состоящая из нескольких сросшихся шариков. Во Франции считают бриошь воскресным угощением.

Валлийский кролик (welch rabbit) – блюдо, состоящее из горячего соуса на основе сыра, которое подается на ломтики поджаренного хлеба. Первоначальное название блюда XVIII века было шутливым «валлийский кролик», так как блюдо не содержит кролика.

Гарнир (garnir) – во французской ресторанной кухне означает «украшение кушанья» или приправу и чаще всего относится к овощам, уложенным бордюром вокруг основного блюда, или к зеленому листочку петрушки, сельдерея и т. п.

Гарум (*лат.* garum) – древнеримский рыбный соус греческого происхождения.

Гратен (gratin) – сладкое или несладкое блюдо, запеченное в духовке до образования аппетитной корочки. Гратен из картофеля, запеченного в сливках с чесноком и сыром, – одно из самых вкусных блюд французской кухни.

Дьяблотен (*фр.* diablotin – чертенок, бесенок) – хлопушки с шоколадной конфетой внутри и надписью.

Жиго по-королевски – жаркое из задней бараньей ноги в красном вине, с луком и чесноком.

Испанский соус (sauce espagnole) – темный мясной соус, который получают из ветчины, телятины, мяса куропатки; может использоваться сам по себе, а может также служить основой для приготовления многих других соусов и блюд.

Кларет (*фр.* clairet – светлый) – общее обозначение для некоторых легких слабоокрашенных бордоских вин. Цвет – между красным и розовым. Название возникло еще в Средние века, когда область Бордо была английским владением, и несколько веков подряд вина именно этого типа были особенно востребованы на английском рынке.

Корки в горшке – ломтики хлеба на дне горшка или кастрюли, которые заливают бульоном.

Крем-брюле (crème brûlée – букв. «обожженные сливки») – десерт из заварного крема с карамельной корочкой.

Крокиньоль (croquignoles) – сухое, хрустящее печенье.

Курбульон – суп из курицы, сваренной на медленном огне в воде, как правило, с различными дополнениями.

Ликер (liqueur) – ароматный, обычно сладкий алкогольный напиток из фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, пряностей и т. п. Содержание этилового спирта варьируется в широких пределах (от 15 % до 75 % по объему), а содержание сахара, как правило, колеблется между 25 % и 60 %. Еще в Средние века изготовлением этого напитка занимались в монастырях. Лучшие ликеры мира сперва воспринимались как лекарство, а затем стали все чаще появляться в трапезе аристократов.

Макарон (macaron) – кондитерское изделие из яичных белков, сахара и молотого миндаля. Обычно делается в форме печенья; между двумя слоями кладут крем или варенье. Лакомство во Францию привезли итальянские повара, приехавшие с Екатериной Медичи, сочетавшейся браком с Генрихом II.

Мальвазия (Malvasia) – сладкое ликерное греческое вино из винограда с таким же названием. Выделяется необычным приятным сладким вкусом и букетом. Изготавливается из тщательно отобранных ягод, которые собираются в несколько приемов, по мере созревания.

Матлот (*фр*. matelote – досл. «матросское») – рыбное блюдо под винным соусом.

Мурия (*лат.* muria) – рассол, соленый раствор.

Мухоловки (bec-figue, becfigue) – под этим общим названием в XVIII – начале XIX века объединяли множество мелких тонкоклювых птичек, таких как мухоловки, садовые овсянки, славки и другие, что зависит еще и от региона. Само название не является научным, поэтому точно сказать, какая именно птичка здесь имеется в виду, не представляется возможным. Карл Фогт, немецкий переводчик «Физиологии вкуса», полагал, что речь идет о разновидности жаворонка.

Негус (negus) – английский напиток, готовился из теплого вина с добавлением пряностей и сахара.

Панированная вода – вода с размоченным в ней поджаренным хлебом.

Пикé (piquée) – нашпигованное жаркое – мясо, птица, рыба.

Пот-о-фё (pot-au-feu – букв. «горшок на огне») – одно из самых известных и популярных горячих блюд традиционной французской кухни. Практически это два блюда в одном: мясной

бульон и сваренная в нем говядина с овощами и приправами.

Птифуры (petits fours) – пирожные, также и закуски на крекерах или в корзиночках из подсоленного теста.

Ратафия – ликер или домашняя наливка.

Ри-де-во (ris de veau) – телячья зобная железа, еще это называют сладким мясом. Особым образом вымоченная и приготовленная, она отличается тонким и изысканным вкусом, напоминающим свежий хлеб.

Рыба au bleu – пресноводная рыба, например карп или форель, потрошеная или даже живая, в любом случае в высшей степени свежая, сваренная в курбульоне с уксусом и специями.

Салеп – напиток на основе клубней ятрышника.

Силлабаб (syllabub) – английский пенистый напиток, готовился из молока или сливок с добавлением вина или сидра, часто подслащенный и ароматизированный.

Сорбет (sorbet) – разновидность фруктово-ягодного мороженого.

Соте – тушение мяса и овощей в соусе и небольшом количестве масла; блюдо, приготовленное таким методом. Посуда для приготовления соте называется сотейник.

Соус «метрдотель» – в основе этого соуса сливочное масло плюс рубленая петрушка с солью и перцем и лимоном или цедрой лимона.

Соус шатобриан (chateaubriand) – кулинарный соус, который обычно подается с говядиной или бараниной, часто с филе-шатобриан и с турнедо. Рецепт сложный, приготовление соуса занимает около 11 часов.

Спаржа (аспарагус) – растение семейства спаржевых. Во Франции ее ввел в моду Людовик XIV. Придворные садовники круглый год выращивали ее в теплицах. Спаржу нарекли «пищей королей». Спаржу отваривают и едят приправленную голландским соусом. Она изумительна в супах, салатах, закусках, постных блюдах и выпечке.

Трюфель (*лат.* Tuber) – деликатесный гриб округлой формы, растущий под землей, обладает удивительно ярким, ни на что не похожим ароматом, употребляется как приправа.

Турнедо (tournedos) – маленькие, в палец толщиной, кусочки вырезки, нарезанные ровно поперек волокон и гриллированные или поджаренные, тушеные.

Тюрбо (turbot) – рыба семейства ромбов отряда камбалообразных, одна из самых вкусных атлантических рыб.

Поджаренная или запеченная, эта рыба стала одним из лучших блюд французской кухни.

Филе-миньон (filet mignon), медальон – кусок говядины, отрез тонкой части вырезки. Используется для приготовления деликатесных блюд из натурального мяса – стейков «филе-миньон».

Фондю (fondu – растопленный) – популярное блюдо французской кухни, первоначально – кусочки хлеба в расплавленном сыре с добавлением сухого вина.

Фрикасе (fricassée – всякая всячина) – рагу из белого мяса в белом соусе. Готовится обычно из нежного мяса с косточками (телятина, курятина или крольчатина, баранина и свинина).

Фритюр – это и сам процесс жарки, и то, на чем жарят; и то, что жарят.

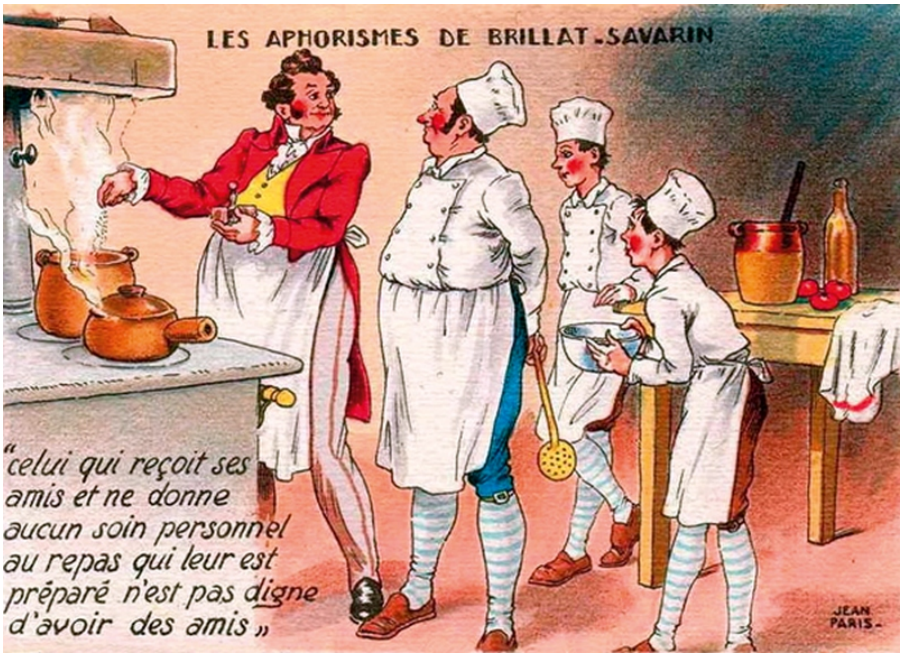
Фуа-гра (foie gras) – один из самых известных деликатесов французской кухни, нежнейший паштет из печени специально откормленных гусей. Вкус фуа-гра можно описать как богатый, маслянистый и нежный. Фуа-гра продается целиком или готовится в виде мусса, парфе или паштета. Традиционно фуа-гра употребляется в пищу в холодном виде и подается первым блюдом после закуски, чаще всего в ходе праздничного застолья, а также может быть подан в качестве сопровождения к другому продукту, например стейку.

Шоколад (chocolate) – горячий напиток из растертых в пасту какао-бобов с добавлением тростникового сахара. До начала XIX века жидкий шоколад использовался в медицинских целях и нередко продавался в аптеках как средство от депрессии, улучшения самочувствия, быстрого заживления ран. Его также рассматривали как афродизиак.

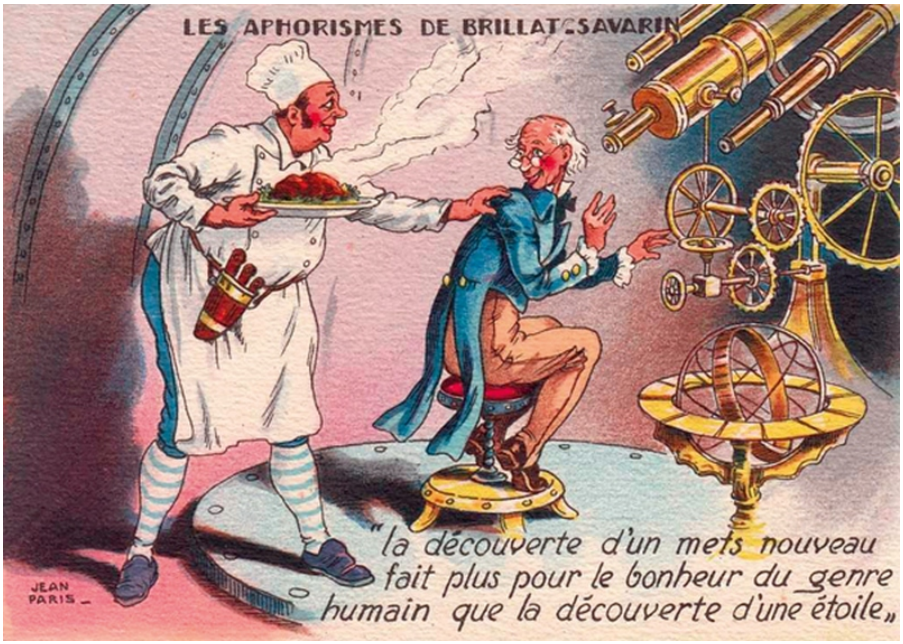
Soy – индийский соус из квашеной рыбы и грибов.

Иллюстрации

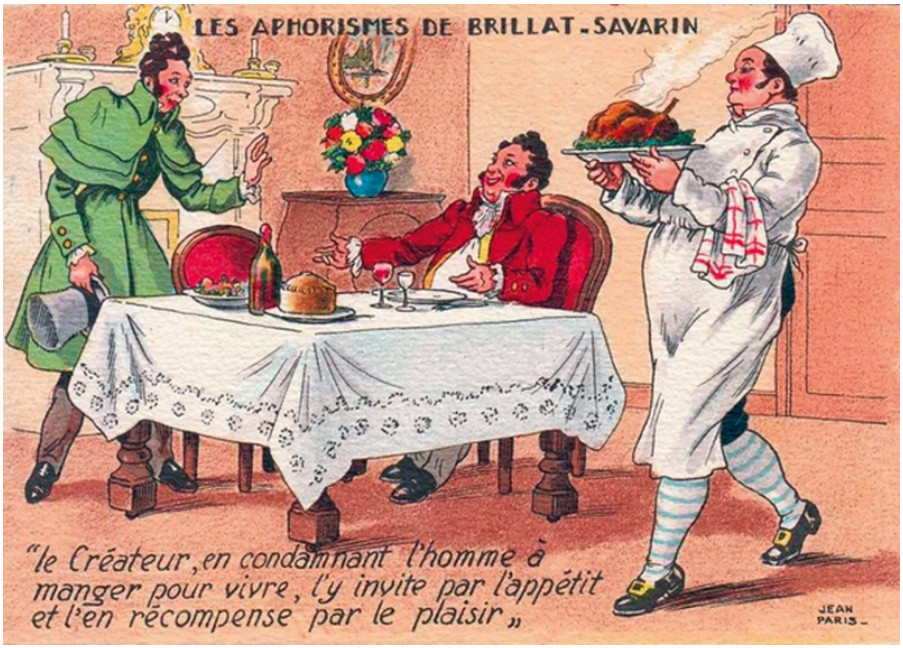
Пять чувств. Литография Луи-Леопольда Буайи. 1823



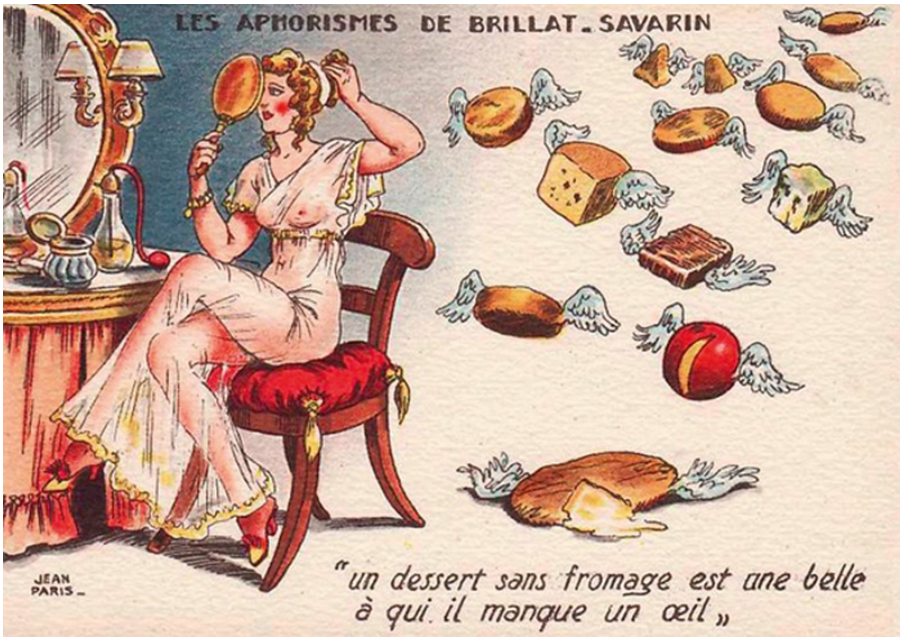
Тот, кто, принимая друзей, лично не заботится о трапезе, которую для них готовят, недостоин их иметь



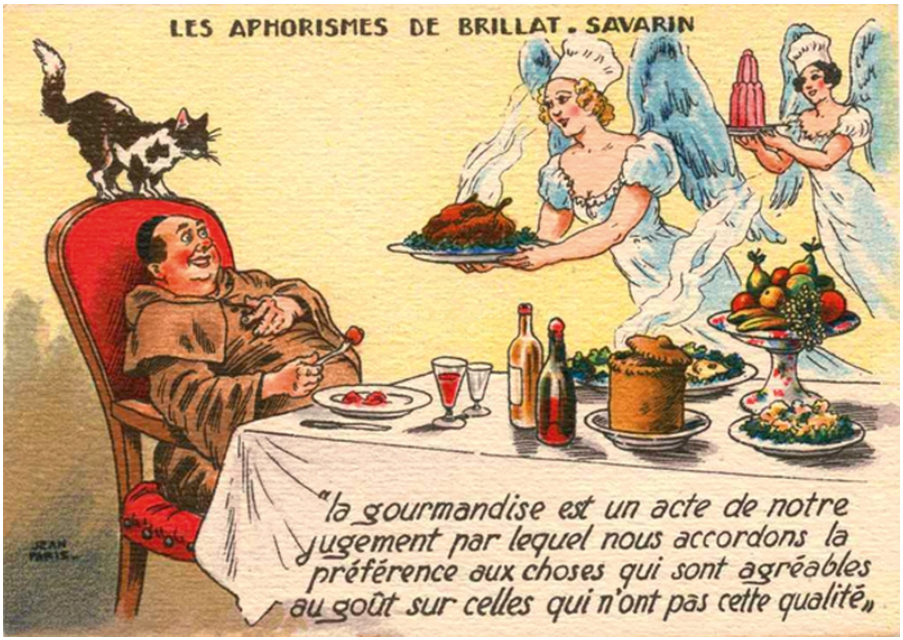
Изобретение нового блюда приносит роду человеческому больше счастья, чем обнаружение новой звезды



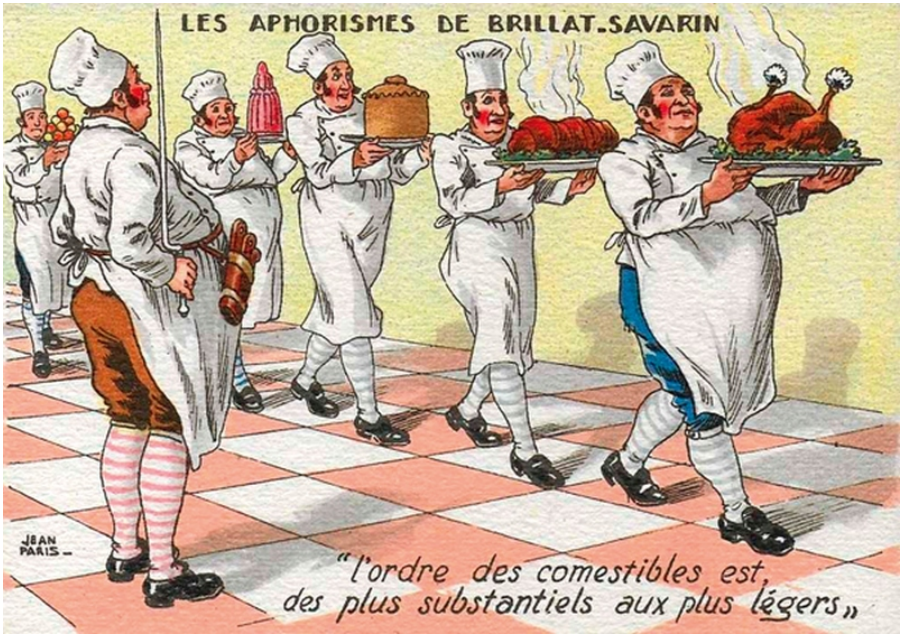
Создатель, обязав человека есть ради сохранения жизни, приглашает его к трапезе посредством аппетита и вознаграждает удовольствием



Десерт без сыра – все равно что одноглазая красотка



Гурманство – приведение в действие нашей оценки, с ее помощью мы выбираем то, что приятно на вкус, и отвергаем то, что лишено этого достоинства

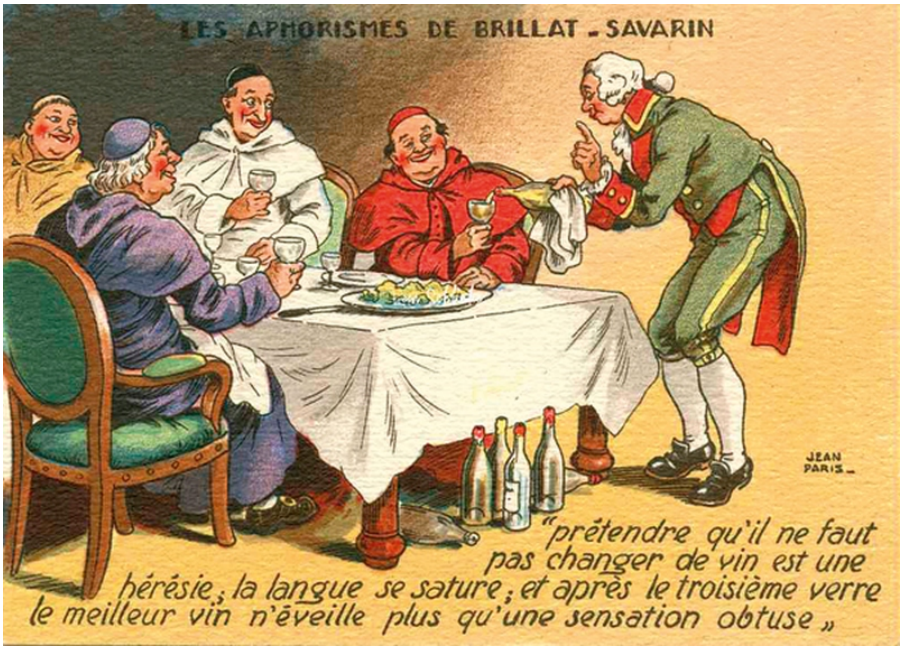


Порядок подачи блюд: от сытных к легким

Слишком долго ждать опаздывающего гостя – значит проявлять неуважение к присутствующим

Поварами становятся, но мастером жарки надобно родиться

Вселенная без жизни – ничто, а все, что живет, – питается



Утверждение, что за трапезой не следует менять вино, – ересь; вкус притупляется, и после третьего бокала ощущение будет бледным даже от наилучшего вина

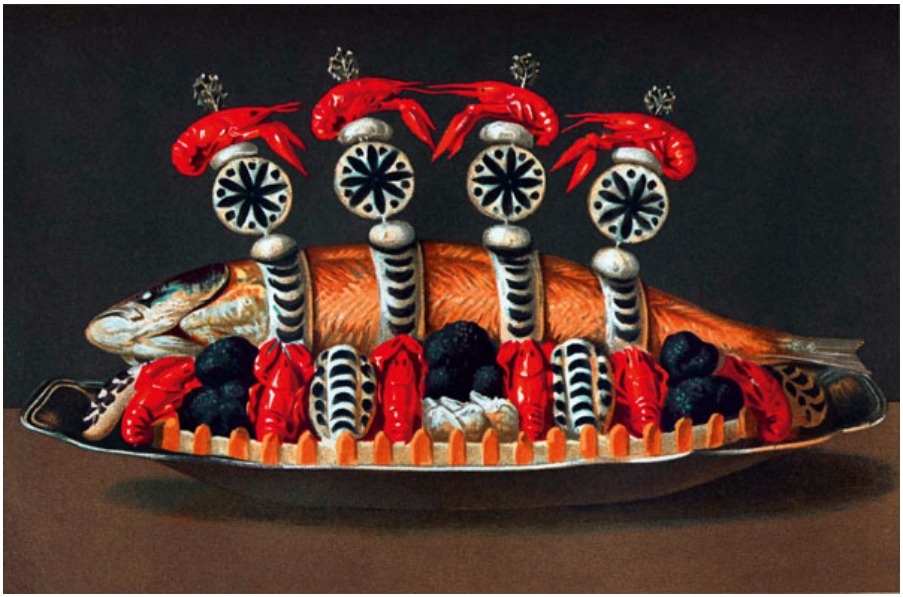
Животные кормятся; человек ест; но только умный человек умеет есть

Стол – единственное место, где никогда не скучаешь в течение первого часа

Куры а-ля Годар. Иллюстрация из «Кулинарной книги» Жюля Гуффе. 1867

Говяжье филе с гарниром. Иллюстрация из «Кулинарной книги» Жюля Гуффе. 1867

Телячья голова а-ля тортю. Иллюстрация из «Кулинарной книги» Жюля Гуффе. 1867



Лосось а-ля Шамбор. Иллюстрация из «Кулинарной книги» Жюля Гуффе. 1867

Большой матлот с лангустами. Иллюстрация из «Кулинарной книги» Жюля Гуффе. 1867

Куриное шофруа в желе и заливное из рыбы а-ля бельвю Иллюстрация из «Кулинарной книги» Жюля Гуффе. 1867

Горячий паштет а-ля финансьер. Иллюстрация из «Кулинарной книги» Жюля Гуффе. 1867

Тимбаль по-милански. Иллюстрация из «Кулинарной книги» Жюля Гуффе. 1867

Продавец лакричной настойки. Литография Иоахима Жана Коссона и Джозефа Берн-Смитона из серии «Костюм парижан от древности до наших дней». 2-я пол. XIX в.

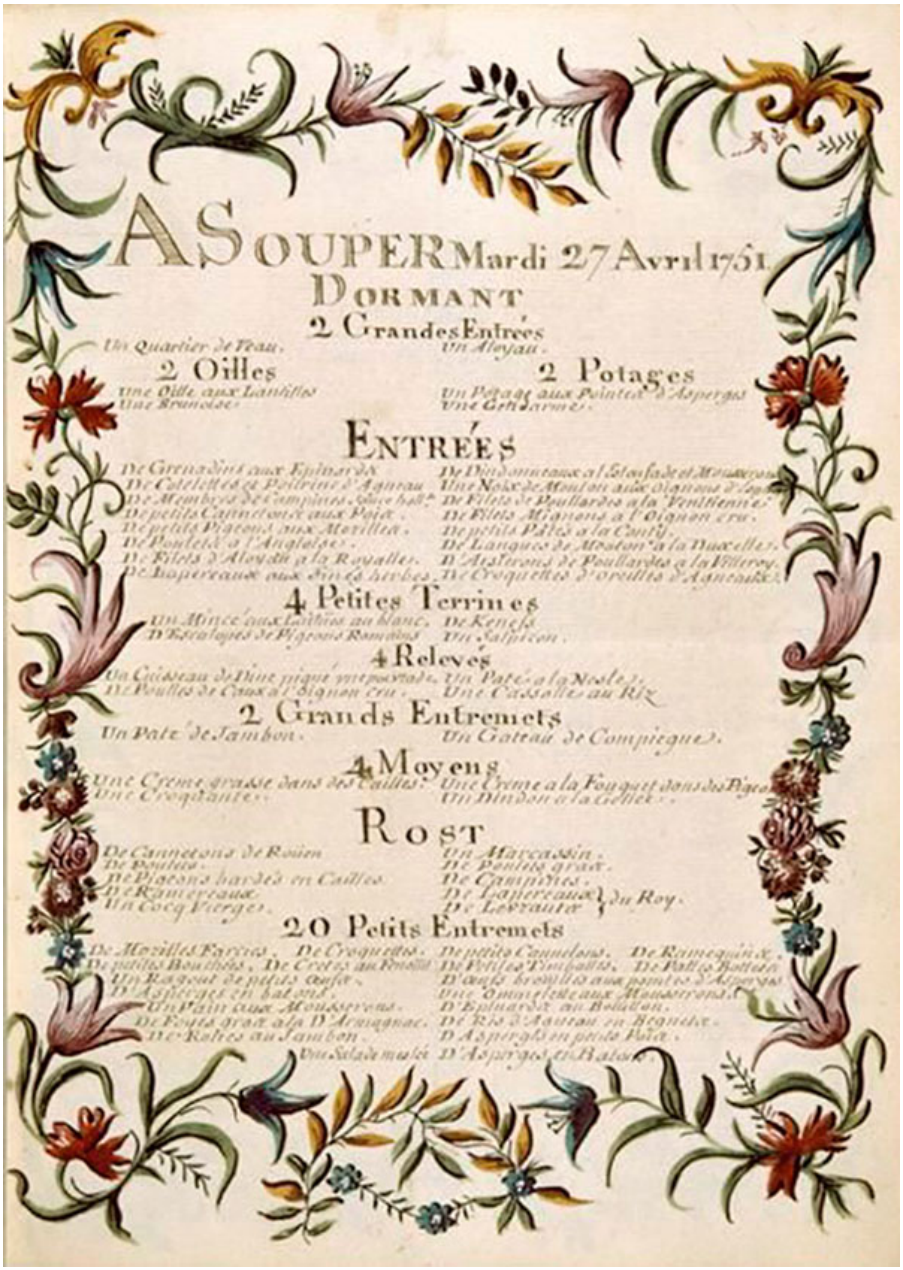
Прекрасная продавщица лимонада. Литография из серии «Le Bon Genre». 1816

Продавщица сливок. Литография Коссона и Берн-Смитона из серии «Костюм парижан от древности до наших дней». 2-я пол. XIX в.

Сцена в кафе. Литография из серии «Le Bon Genre». 1810

Размышления гурмана. Иллюстрация из «Альманаха гурманов» Александра Гримо де Ла Реньера. Начало XIX в.

Кондитерская в Париже. Литография Анри Валантена. Ок. 1850



Меню королевского ужина в Версале. 1751

Девушка с вишнями. Жозеф Каро. 1875

notes

Примечания

1

«Не всем удается попасть в Коринф» (Гораций. Послания. Кн. I, 17, стих 36). Это перевод на латынь древнегреческой поговорки, которую прилагали к людям, чьи планы превосходили их возможности либо же чьи таланты или богатство не соответствовало их претензиям. – *Здесь и далее под звездочкой примеч. перев.*

2

Абенек Франсуа-Антуан (1781–1849) – французский скрипач, дирижер и композитор.

3

То есть самого Брийя-Саварена. Первое издание «Физиологии вкуса» вышло уже после его смерти, анонимно, а на обложке вместо имени автора значилось, что этот труд посвятил парижским гастрономам некий «профессор, член нескольких литературных и ученых обществ». И далее в тексте он неоднократно именует себя либо «профессором гастрономии», «профессором-гастрономом», либо просто «профессором». Чтобы не путать его с прочими профессорами, которые тоже встречаются на страницах этой книги, мы удостоим его заглавной буквы: Профессор.

4

Начало католической молитвы: «Помилуй меня, [Боже, по великой милости Твоей]».

5

Лека Клод-Николя (1700–1768) – блестящий французский хирург и терапевт; оставил после себя также десяток научных работ.

6

Монтескьё Шарль Луи де Сгонда (1689–1755) – французский просветитель, правовед, философ и писатель, член Французской академии. Пастораль «Книдский храм» (поэма в прозе, 1725) написана им в духе гедонистического эпикуреизма.

7

Г-н де Монтюкла, известный благодаря своей очень хорошей «Истории математики», составил также «Словарь гурманской географии»; он показывал мне фрагменты из него, когда я находился в Версале. И уверяют, будто г-н Бериа Сен-При, который читает превосходный курс лекций о судебной процедуре, написал многотомный роман.

8

«Внебрачная дочь» *(англ.)*.

9

Читатель, наверное, заметил, что мой друг позволяет обращаться к себе на «ты», отнюдь не отвечая мне взаимностью. Дело в том, что по возрасту я гожусь ему в отцы, и он, хоть и сделался во всех отношениях значительным человеком, расстроился бы, если бы я изменил грамматическое число.

10

Белле – столица области Бюже, очаровательного края, где есть высокие горы, холмы, реки, прозрачные ручьи, водопады, пропасти, настоящий английский парк в сотню квадратных лье и где до революции третье сословие имело по местному основному закону право вето на решения двух других сословий.

11

Исторический факт.

12

Хлорида (или Хлорис) – имя нимфы, превратившейся в богиню Флору (Овидий, «Фасты»).

13

«Желал вызвать волнения», «замышлял заговор» и т. п. (*лат.*). Эта расхожая фраза встречается и у других историков, в частности у Светония.

Инвазия – начало инфекционной болезни.

15

Я улыбался, дописывая этот абзац и вспоминая одного академика, крупного вельможу, по смерти которого Фонтенелю, как непременному секретарю Академии, пришлось писать похвальное слово в его честь. Усопший не умел ничего другого, кроме как хорошо играть во все игры, – вот на этом-то талантливый писатель и основал свой прекрасно отделанный панегирик подобающей длины. (См. также Размышление XIV «О застольных удовольствиях», где действующим лицом становится доктор.)

16

Крестник автора; это он вы́ходил меня во время моей недавней короткой болезни.

17

«Приходите пообедать со мной в следующий четверг, – сказал мне однажды г-н Грефюль, – я вас сведу с учеными или с литераторами, выбирайте сами. – Мой выбор уже сделан, – отозвался я, – мы пообедаем дважды». Так все в действительности и случилось, но трапеза с литераторами оказалась значительно более изысканной и прихотливой. (См. Размышление X.)

18

Ювенал. Сатира первая [Апология сатиры]: «Долго ль мне слушать еще? Неужто же не отплачу я…» (Перевод Д. С. Недовича.)

19

Потягивать, смаковать.

20

Тартини Джузеппе (1692–1770) – итальянский скрипач и композитор.

21

Байо Пьер Мари Франсуа де Саль (1771–1842) – французский скрипач, композитор и музыкальный педагог.

22

Превосходный перевод лорда Байрона Бенжаменом Ларошем является исключением из правила, но отнюдь не отрицает его. Вряд ли этот подвиг будет повторен.

23

Имеется в виду Французский институт – основное официальное научное учреждение Франции, объединяющее пять национальных академий, в том числе Французскую академию.

24

«Оракул я. Вещать начну – пускай и пес не гавкнет» (Шекспир. Венецианский купец. Акт I, сцена 1).

25

Нам известно, что утверждалось противоположное, но это мнение ничем не обосновано. Если бы древние знали гармонию, в их сочинениях сохранилось хотя бы несколько четких замечаний на сей счет, однако вместо этого они ограничились всего лишь туманными фразами, которые можно подогнать под любые умозаключения. К тому же невозможно отследить зарождение и развитие гармонии в дошедших до нас памятниках прошлого; своими представлениями о ней мы обязаны арабам, которые подарили нам орга́н, – именно он, давая возможность слышать одновременно несколько непрерывных звуков, и породил первую мысль о гармонии.

26

Г-н де Бюффон изобразил, воспользовавшись всеми чарами своего блистательного красноречия, первые мгновения жизни Евы. Призванные высказаться примерно на ту же тему, мы дерзнули дать лишь беглый набросок одним росчерком пера – раскрасить его читатели сумеют и сами.

27

Пищевой комок – количество прожеванной пищи, проглатываемой за один раз.

Уздечка – складка слизистой оболочки рта.

29

Gustuel – относящийся к вкусу. Этот неологизм был образован Брийя-Савареном от латинского слова gustus – «вкус».

30

Деревня Сюрен под Парижем «славилась» своим скверным вином.

31

Пьют маленькими глотками, потягивают, смакуют (*англ.*).

32

Брийя-Саварен использует здесь неологизм «гуттурация», образованный им от латинского слова *guttur* – «горло, глотка, гортань».

33

Галль Франц Йозеф (1758–1828) – австрийский врач и анатом, основатель френологии.

34

Био Жан-Батист (1774–1862) – французский ученый-физик, геодезист и астроном.

35

Араго Франсуа Жан Доминик (1786–1853) – французский физик и астроном.

36

Это чуть измененная цитата из «Поэтического искусства» Горация: «Quandoque bonus dormitat Homerus» («И добрый Гомер порою спит». Гораций. De arte poetica, 359), переведенная на не совсем правильный немецкий язык. Исходя из контекста фразы Брийя-Саварена, можно допустить, что под «добрым доктором» он подразумевает Бога (guter G*** = guter Gott), однако остается непонятным, почему он процитировал строку Горация не на латыни, а на немецком.

Стереотомия – сечение твердых тел.

38

Шарль де Роган, принц де Субиз (1715–1787) – французский военачальник и государственный деятель, маршал Франции, главнокомандующий французской армией в Европе во время Семилетней войны. Имел репутацию вольнодумца (переписывался с Вольтером), гурмана (в его честь названы суп и соус) и ловеласа.

39

Ариадна – в древнегреческой мифологии царевна, дочь критского царя Миноса и Пасифаи. Влюбившись в Тезея, помогла ему победить Минотавра и выбраться из Лабиринта с помощью клубка ниток, после чего Тезей покинул ее. В этом качестве стала символом безутешного горя.

40

Триптолем – герой цикла элевсинских и аттических мифов о богине плодородия Деметре, сын элевсинского царя Келея и Метаниры. Как любимец Деметры, Триптолем был посвящен в тайну священных мистерий и стал жрецом богини, которая научила его обрабатывать землю; с его именем связано введение в Аттике земледелия, а на прилегающем к Элевсину Рарийском поле, где стоял алтарь Триптолема, по преданию, впервые была обработана земля под посев и собрана первая жатва.

41

«В чем я великое принял участье» (Вергилий. Энеида. Кн. II, стих 6).

42

Bailliage (*фр., устар.*) – судебный или административный округ.

43

«Коли съедите, я вам заплачу; но коли застрянете на полдороге, то заплатите сами, а я доем, что останется» (местный диалект окситанского языка).

44

«Увы! Я прекрасно вижу, что дело сделано, господин Сибюэ, но, раз уж я должен заплатить, оставьте мне на пробу хотя бы кусочек».

Verbi gratia (*лат.*) – например, для примера.

S'animaliser (*фр.*) – здесь: приобретать свойства, характеризующие животную материю, претворяться в животную субстанцию.

Здесь: профессиональным (*лат.*).

48

По принятым у нас нормам вареная говядина может терять 38–40 %, стало быть при потере половины веса *bouilli* – это уже не вареное мясо, а именно разварное: «Рыхло разваренный, сильно уваренный. Разварная говядина» (Даль), «Разваренный: сваренный до полной мягкости» (Ожегов).

49

Здесь: «предмет не важен» (*лат.*), то есть «без всякого разбора».

Эта истина начинает пробивать себе дорогу, и разварное мясо уже исчезло из меню по-настоящему заботливо устроенных трапез; его заменяют жареным филе, тюрбо или матлотом.

51

«Вопрос неясен» (*лат.*) – формула судьи, посредством которой он воздерживается от суждения.

Кубок, чаша (*англ.*).

53

«Мария, спой нам песню!» (*англ.*)

Орфография Брийя-Саварена, должно быть «Yankee Doodle».

55

Изначально трофеем назывался победный памятник, сооруженный из оружия и доспехов побежденных.

56

Мясо дикой индейки интенсивнее окрашено и более ароматно, чем мясо домашней. Я не без удовольствия узнал, что мой почтенный коллега г-н Боск подстрелил несколько таких в Каролине и нашел их превосходными, а главное – намного превосходящими тех, которых мы разводим в Европе. Так что он советует всем, кто разводит индеек, давать им как можно больше свободы, выпускать их в поля и даже в леса, чтобы усилить их вкус и таким образом приблизить к достоинствам изначальной породы. (Анналы сельского хозяйства, выпуск от 28 февраля 1821 года.)

57

В юности я слышал в Белле об иезуите Фаби, родившемся в этом диоцезе, и об особом пристрастии, которое он питал к мухоловкам.

58

Великий исповедник – кардинал, возглавляющий церковный суд.

59

«Толпу невежд презренных прочь гоню» (Гораций. Оды. III, 1,1).

60

Инфлокация – очередной неологизм Брийя-Саварена, образованный им, видимо, от латинского *in-flo*: раздуваться, вспучиваться; здесь означает начало протухания.

61

То есть «на манер Священного союза».

Здесь: компромисс, полумера (*ит.*).

63

«Ведий Поллион, римский всадник, один из друзей божественного Августа, нашел в этом животном средство продемонстрировать свою жестокость: в садки с муренами он бросал осужденных рабов, и не столько потому, что наземные дикие звери непригодны для этой цели, сколько из-за того, что при другом виде казни он не смог бы так же наблюдать, как все человеческое тело сразу разрывается на части» (Плиний Старший. Естественная история. Кн. IX, гл. 23).

«О вкусах не спорят» (*исп.*).

65

Ошибка: Брийя-Саварен спутал 50 дочерей царя Даная (Геракл сам был его потомком) и 50 дочерей царя Феспия, который, чтобы склонить героя к избавлению своего царства от Киферонского льва, 50 ночей подряд отдавал своих дочерей ему на ложе. Впрочем, существует вариант мифа, согласно которому Геракл оплодотворил их всех за одну ночь.

66

Имеется в виду граф Мориц Саксонский (1696–1750) – выдающийся французский полководец, маршал Франции.

67

Лекуврёр Адриенна (1692–1730) – французская актриса, имела длительную любовную связь в Морицем Саксонским. Предполагается, что она была отравлена своей соперницей герцогиней Бульонской. Вольтер написал о ней оду «На смерть мадемуазель Лекуврёр» и отметил этот факт в своих «Философских письмах». Скриб написал пьесу «Адриенна Лекуврёр», а композитор Франческо Чилеа – одноименную оперу.

Не совсем точная цитата. На самом деле у Ювенала несколько иначе:

Interea gustus elementa per omnia quærunt.

Пока они ищут закусок во всяких стихиях. [Прихотям их никогда не послужат препятствием цены.] (Ювенал. Сатира XI, ст. 14-[15]. Перевод Ф. А. Петровского.)

69

Американским особняком, точнее, особняком Американцев (hôtel des Américains) стали называть особняк Ланжак на Елисейских Полях, где жил, будучи послом США во Франции с 1785 по 1789 г., Томас Джефферсон, превратив его в «центр американской жизни в Париже». *Провансальский особняк* – очевидно, один из дворцов, принадлежавших графу Прованскому, будущему королю Франции Людовику XVIII.

70

Девиз ордена Подвязки.

Пилор (пилорус; *мед.*) – привратник желудка.

72

«Пьющие сладкие соки, что тростник выделяет» (Лукан. III, ст. 237).

Можно добавить, что Общество поощрения национальной промышленности на своем годовом собрании присудило золотую медаль г-ну Креспелю, заводчику из Арраса, который производит ежегодно более ста пятидесяти тысяч фунтов свекловичного сахара, что делает его коммерцию достаточно выгодной, даже когда цена на тростниковый сахар опускается до 2 франков 20 сантимов за килограмм, – и все благодаря тому, что ему удается извлечь пользу из выжимок, которые дистиллируют, извлекая из них спирты, а затем пускают на корм скоту.

Автором нашумевшей пьесы значился «г-н Франсуа, мастер-башмачник», и многие серьезные критики очень хвалили ее. Но только называлась она не «Царица Пальмиры», а «Осада Пальмиры» (что и послужило для цензоров поводом придраться к ней и запретить – из-за действий Наполеона на Ближнем Востоке), хотя ошибка Брийя-Саварена вполне извинительна: в театральном репертуаре XVIII–XIX вв. было просто невероятное количество пьес с похожими названиями: «Зенобия, царица Пальмиры», «Пальмирская царица», «Зенобия, царица пальмирцев», «Зенобия, царица Армении», «Зенобия и Альманзор» и т. д. и т. п. Немудрено было и спутать.

Столяра из Невера звали Адам Бийо (1602–1662), и он был поэтом и певцом. Считается одним из первых французских рабочих-поэтов, его даже прозвали Вергилием с Рубанком. Значительная часть написанного им – застольные песни, вот откуда упрек Брийя-Саварена в пьянстве.

Жидкость поста не нарушает (*лат.*).

Сомнительно, недостоверно (*лат.*).

78

Oléosaccharum или elæosaccharum (*лат.*) – фармакологический термин, обозначающий смесь какой-нибудь эссенции или дистиллированного масла с сахарной пудрой.

79

См. в «Разном».

Согласно правилам искусства (*лат.*).

81

Визитандинки – монахини ордена Визитации, то есть посещения Богоматерью святой Елизаветы.

82

Словом «фритюр» равным образом обозначаются: сам процесс жарки; то, на чем жарят; и то, что жарят (Во французском языке, разумеется.).

83

Библейское выражение, означающее: старейшина, древний старец, муж преклонных лет (Дан. 7: 9, 22).

84

Г-н R. родился в 1757 году в Сесселе, одном из округов Белле. Был выборщиком главной коллегии, может служить примером человека, который достиг хороших результатов благодаря разумному поведению в сочетании с несгибаемой честностью.

85

Г-н Олиссен, неаполитанский адвокат, очень образованный и компетентный, да к тому же прекрасный виолончелист-любитель, однажды обедал у меня и, отведав что-то, пришедшееся ему по вкусу, воскликнул: «Questo è un vero boccone di cardinale!» («Это же настоящий кардинальский кусочек!») – Почему, – спросил я его на том же языке, – вы не называете его так же, как мы: королевский кусочек? – Сударь, – отозвался ценитель, – мы, итальянцы, полагаем, что короли не могут быть гурманами, потому что их трапезы слишком коротки и торжественны, но кардиналы! О!!! И он заухал, издавая тот коротенький возглас, который был так ему свойственен: у-у-у-у-у-у!

Паренхима (*мед.*) – ткань внутренней среды многоклеточных организмов.

87

Каноник Делестра́, весьма приятный проповедник, никогда не упускал случая съесть засахаренный орешек во время пауз, которые он оставлял своим слушателям между пунктами своей речи, чтобы откашляться, сплюнуть и высморкаться.

Отсыл к Библии и древнееврейской мифологии.

89

Этим названием обозначают обитателей Лондона, которые никогда его не покидают; оно также прилагается к праздношатающимся зевакам.

90

Сюрен – довольно приятная деревня в двух лье от Парижа. Она знаменита своими скверными винами. То, что о них говорят, достойно пословицы. Дескать, чтобы выпить стакан сюренского вина, требуются трое, а именно: сам пьющий и двое подручных, вынужденных поддерживать беднягу, чтобы его не оставило мужество. То же самое говорят и о вине из Перьё, но люди все равно его пьют.

91

Это чисто философская глава; я даже не помышлял давать в ней подробное описание известных напитков, поскольку это было бы невозможно закончить.

92

Ликеры и прочие спиртные напитки.

93

Эликсирам.

94

Лаланд Жозеф Жером Лефрансуа де (1732–1807) – французский астроном. В 1773 г. он приготовил доклад для Академии наук, но какое-то непредвиденное обстоятельство помешало ему прочитать его. Тотчас же разнесся слух, что власти запретили его, потому что в нем якобы предсказывалось уничтожение нашей планеты кометой, хотя ничего подобного там не говорилось. Волнение в народе сделалось так велико, что начальник полиции потребовал сначала публично прочитать его, а потом опубликовать; только это и успокоило воспаленные умы.

Примерно 80 ° Цельсия.

Избави нас, Боже, от этого! (*лат.*)

97

Имеется в виду так называемый Парижский мирный договор 1815 г., заключенный между участниками Седьмой антифранцузской коалиции (Россией, Великобританией, Австрией и Пруссией) и Францией. По этому договору Франция была обязана, кроме всего прочего, выплатить контрибуцию в 700 миллионов франков, вернуть подавляющее большинство завоеванных территорий и все похищенные ею культурные ценности, а также принять на содержание 150-тысячную оккупационную армию союзников и т. д.

Там располагалась парижская Биржа.

Traiteurs (*фр*.) – поставщики готовых блюд, работающие на заказ кулинары; аналог содержателей кухмистерских и домовых кухонь.

100

Проходя через Шампань, армия вторжения выпила в Эперне, знаменитом красотой своих подвалов, шестьсот тысяч бутылок вина из запасов г-на Моэта. Он утешился от этой огромной потери, когда увидел, что грабители изрядно пристрастились к этому вину и количество заказов, которые он получил с тех пор с Севера, возросло более чем вдвое.

101

Расчеты, на которых основан этот раздел, были предоставлены мне г-ном М. Б., подающим надежды гастрономом, имеющим вдоволь и прочих званий, поскольку он известен как финансист и музыкант.

102

Марк Порций Катон Цензор (или Старший; 234–149 до н. э.) – древнеримский государственный деятель и писатель, славился суровостью, выступал против пороков и роскоши.

103

Непринужденная болтовня (*англ.*).

104

Недоразумение: роман «Памела» был написан Сэмюэлом Ричардсоном, а Генри Филдинг написал пародирующую его «Шамелу».

105

Сарданапал – мифический царь Ассирии, олицетворение неограниченного деспотизма, изнеженности и сластолюбия. Согласно легенде, когда его столицу осадили враги, устроил оргию, во время которой велел перебить всех своих наложниц, коней, слуг, и сжег себя во дворце вместе с сокровищами.

106

Авл Вителлий (7 или 24 сентября 12 или 15 г. н. э. – 22 декабря 69 г. н. э.) – римский император; отличался непомерным обжорством, пьянством, ленью и малодушием; после разгрома войсками Тита Флавия Веспасиана был растерзан римской чернью.

107

Лафатер Иоганн Каспар (1741–1801) – швейцарский богослов, поэт и натурфилософ; основатель физиогномики – учения о соответствии человеческих эмоций и особенностей телесного сложения. В свое время работы Лафатера оказали значительное влияние на У. Блейка, Гёте, Бальзака, Бодлера и многих других.

108

Бостон – карточная игра, очень распространенная в конце XVIII – первой половине XIX в.

109

Мондор – весьма часто встречавшееся имя во французской драматургии и комедиографии XVIII–XIX вв., давалось слишком многим персонажам; к сожалению, о каком именно тут идет речь – установить не представляется возможным.

110

Жоффруа Жюльен Луи (1743–1814) – французский журналист, поэт, литературный и театральный критик.

111

Иппокрена – родник на горе Геликон, который, согласно мифу, выбил своим копытом крылатый конь Пегас. Около него стали обитать музы. По мнению древних греков, обладал свойством возбуждать поэтический дар. Иносказательно – источник поэтического вдохновения.

112

Явный намек на Французскую академию, поскольку академиков из-за неизменности их числа (всегда ровно сорок) именовали Бессмертными.

113

Комус (Ком, Комос) – в древнегреческой мифологии бог пиршеств и веселья.

114

Лучшие ликеры во Франции делались на атлантическом побережье у визитандинок; визитандинки из Ниора изобрели конфитюр из ангелики (Дягиль (дудник).); любители превозносили флердоранжевые хлебцы сестер из Шато-Тьери, а урсулинки из Болле располагали рецептом засахаренных орехов, который превращал их в сокровище любви и лакомства. Увы! Приходится опасаться, как бы он не оказался утраченным.

115

Генерал здесь – официальное название главы ордена; капуцины, орден которых отличался очень строгим уставом, были ветвью францисканцев, нищенствующих братьев.

116

Автор этого трактата – сам Брийя-Саварен, см. ниже «Разное», n° XX.

117

Автор – доктор Журдан Лекуэнт.

118

Это г-н Ф. С., который, судя по его классической физиономии, тонкости вкуса и административным талантам, располагает всем необходимым, чтобы стать превосходным финансистом.

119

Nopces – архаичная форма слова «noces» – свадьба, бракосочетание.

120

Чтобы фраза надлежащим образом прозвучала, при произнесении надо как следует просмаковать это «п».

121

По всем правилам искусства (*лат.*).

122

«А-ля сент-альянс». – Имеется масса рецептов фазана «а-ля сент-альянс» (на манер Священного союза), и все они указывают автором Брийя-Саварена. Но почему он так назвал свое блюдо – не очень понятно.

123

Люди, чье мнение способно стать доктриной, уверяли меня, что мясо девственного петуха более нежное, по крайней мере гораздо более изысканное по вкусу, чем мясо каплуна. У меня слишком много дел в этом дольнем мире, чтобы самому проделать этот опыт, а посему я доверяю взяться за него моим читателям, но полагаю, что можно заранее присоединиться к столь просвещенному мнению, потому что в первом из этих видов мяса присутствует некий вкусовой элемент, который отсутствует во втором. Одна необычайно остроумная женщина сказала мне, что узнаёт гурманов по тому, как те произносят слово «хорошо» (bon) во фразах: «очень хорошо», «вот это очень хорошо» и тому подобных; она уверяет, что адепты придают этому односложному и такому короткому словечку столь правдивое, кроткое и вдохновенное звучание, коего обойденные природой языки никогда не смогут достигнуть.

124

Ла Фар Шарль-Огюст, маркиз де (1644–1712) – французский поэт и мемуарист.

125

Сент-Олер Луи Клер, граф де (1778–1854) – французский историк, литератор и переводчик. Написал «Историю Фронды» (1827); перевел несколько немецких драм («Фауст», «Эмилия Галотти») для «Шедевров зарубежной драматургии» (1823).

126

Ошибка: певца феаков звали Демодок, а Фемий был певцом в царском дворце на Итаке.

127

Вообще-то, Брийя-Саварен по ошибке употребил здесь слово «вомитории», которое у римлян обозначало выходы из цирков и театров; недоразумение вызвано сходством французских слов, произошедших от общего латинского корня vomito (извержение из себя, рвота): vomitifs – рвотные средства и vomitoires – вомитории.

128

«Со мною родившийся в консульство Манлия» (Гораций. Ода кувшину старого вина. Carmina III, 21,1). – Когда Гораций это написал, он был уже далеко не юношей, значит вино было, вообще-то, не простым, а очень выдержанным.

129

Десерт указан точно и различим благодаря наречию tum и словам secundas… mensas.

130

Я пишу это в Париже, между Пале-Рояль и Шоссе д’Антен.

131

Всякий раз, когда встреча назначается таким образом, следует подавать на стол точно в это время: опоздавшие считаются дезертирами.

Гросс – дюжина дюжин.

133

Шинар Жозеф (1756–1813) – французский скульптор-неоклассицист.

134

Огюстен Жан-Батист Жак (1759–1832) – французский художник-миниатюрист и эмальер.

«День потерян» (*лат.*).

Здесь: посыльный (*исп.*).

137

Здесь: ничегонеделание (*ит.*).

138

Я призываю собратьев предпочесть белое вино; оно лучше сопротивляется движению и жаре и приятнее утоляет жажду.

139

Именно мой друг Александр Делессер первым ввел в обиход эту полную очарования практику. Мы охотились в Вильневе на самом солнцепеке, когда термометр Реомюра показывал 26 градусов в тени. А поскольку охотничьи угодья оказались в самом пекле, он проявил заботу о нас, пустив следом слуг-потофоров, которые несли в кожаных, наполненных льдом ведрах все, что можно пожелать либо для освежения, либо для моральной поддержки. Выбирая себе напиток, каждый чувствовал, как оживает. Я даже решил, что соприкосновение весьма прохладной жидкости с разгоряченными языками и пересохшими глотками доставляет самое дивное ощущение, какое только можно испытать со спокойной совестью.

Г-н Офман отвергает это наименование из-за сходства с пот-о-фё и предлагает заменить неудачный термин уже известным словом энофоры (œnophores).

140

Пактол – золотоносная река в древней Лидии, царстве Креза, иносказательно – богатство.

141

Существует несколько вариантов мифа об Эндимионе. Согласно одному из них, изначально древнегреческому, это был необычайно красивый царский сын; однажды он уснул во время охоты, и им пленилась богиня Селена, ставшая его возлюбленной. Когда же он стал стареть, Зевс погрузил его в вечный сон. Позже Селена была отождествлена римлянами с Дианой, миф получил дальнейшее развитие и еще несколько вариантов.

142

Имеется в виду картина «Сон Эндимиона» (1791) Анн-Луи Жироде-Триозона.

143

Г-н Журден – главный персонаж пьесы Мольера «Мещанин во дворянстве».

144

Пищевод – канал, который начинается за трахеей (в задней части ротовой полости за зевом) и ведет от глотки в желудок; участок, где сужающаяся глотка переходит в пищевод, называется дном глотки.

Здесь: превращающих в животную субстанцию.

Эти мочеточники – два канала толщиной с трубочку писчего пера, которые идут от каждой из почек и доходят до горловины мочевого пузыря.

147

Пишегрю Жан-Шарль (1761–1804) – французский военный и политический деятель, дивизионный генерал. Участник заговора против Наполеона Бонапарта.

148

Салернская врачебная школа – возникла в IX в., располагалась в итальянском городе Салерно. Претендует на звание первого высшего учебного заведения в Европе. Обучение в ней продолжалось девять лет: первые три года изучалась логика, затем в течение пяти лет – теория медицины, после чего – год практического обучения. Император Фридрих II постановил, что получить лицензию практикующего врача в его владениях можно только в этом учебном заведении. Школа, сохранявшая традиции античной медицины, иногда называлась «civitas Hippocratica» (Гиппократово общение).

149

«Не для всех я сплю» (*лат.*).

150

Антропономия – учение о законах, управляющих человеческой жизнью.

151

Это неполная цитата из «Энеиды» Вергилия (кн. II, ст. 683–684):

fundere lumen apex, tactuque innoxia mollis
lambere flamma comas et circum tempora pasci (лат.).

Ровный свет разлился, и огонь, касаясь безвредно
Мягких волос, у висков разгорается ярко.

(Перевод С. Ошерова)

152

Согласно республиканскому календарю; тогда началом новой эры был объявлен первый год Великой французской революции – 1792-й. Это летоисчисление было отменено Наполеоном в 1806 г.

153

Да воспрянет из наших костей какой-нибудь наследник! (*лат.*) Это измененная цитата из «Энеиды» Вергилия (IV, 625), слова Дидоны, которые в оригинале были такими:

Exoriare aliquis nostris ex ossibus ultor!

Да воспрянет из наших костей какой-нибудь мститель!

Имеется в виду Наполеон.

155

Около двадцати лет назад я затеял писать ex professo (По профессии, по роду занятий и т. п. (*лат.*)) трактат о тучности. Более всего мои читатели должны сожалеть о его предисловии: там я в драматической форме доказывал некоему врачу, что горячка гораздо менее опасна, чем судебное разбирательство, поскольку оно, после того как заставило тяжущегося бегать, ждать, лгать, проклинать противника, после того как бесконечно лишало его отдыха, радости и денег, в конце концов доводит его до болезни и трагической кончины. Истина эта не хуже любой другой и не меньше любой другой заслуживает распространения.

156

Фетва – в исламе решение авторитетных духовных лиц по какому-либо вопросу, основанное на принципах ислама и на прецедентах мусульманской юридической практики; во французском языке в переносном смысле означает непререкаемое постановление, предписание, приговор.

157

Мирабо говорил о чрезмерно толстом человеке, что Бог создал его лишь для того, чтобы показать, до какой степени может растягиваться человеческая кожа, не разрываясь.

158

Если только профессора ученейшего факультета согласятся со всяким лечением (*лат.*).

159

На что способна женщина в бешенстве (*лат.*).

160

Священномученик Александр – епископ Команский, епископ-угольщик; жил в III в. н. э. недалеко от Неокесарии, был простым угольщиком до возведения в сан святителем Григорием. При императоре Диоклетиане принял мученическую смерть – был заживо сожжен, превратившись «в уголь, угодный Господу».

161

См. примеч. 26.

162

Смерть требует всего. Это закон, а не смертный приговор (Сенека. De qualitate temporis. Epigrams. VII, 7).

163

Точнее, Mein Gott – боже мой (*искаж. нем.*).

164

Кроатский – значит хорватский; но в данном случае это обозначает не столько национальность, сколько род войск, так как кроатами назывались отряды легкой конницы, входившие в состав австрийской армии того времени.

165

Ташка (sabre-tasche; или подсабельная плоская сумка) – это своего рода планшетка с гербом, подвешенная на перевязи вместе с саблей; используется в легкой кавалерии и играет большую роль в россказнях, которыми солдаты потчуют друг друга.

Я не стал приводить здесь оригинальный текст на греческом, который поняли бы лишь очень немногие, но решил, что следует дать латинскую версию, поскольку этот язык, гораздо более распространенный, прекрасно передавая греческий, лучше рисует подробности и простоту этой героической трапезы.

«Чашу поболее, друг Менетид, подай на трапезу;
Цельного нам раствори и поставь перед каждого кубок:
Мужи, любезные сердцу, собрались под сенью моею!»
Так говорил, – и Патрокл покорился любезному другу.
Сам же огромный он лот положил у огнищного света
И хребты разложил в нем овцы и козы утучнелой,
Бросил и окорок жирного борова, туком блестящий,
Их Автомедон держал, рассекал Ахиллес благородный,
После искусно дробил на куски и вонзал их на вертел.
Жаркий огонь между тем разводил Менетид боговидный.
Чуть же огонь ослабел и багряное пламя поблекло,
Угли разгребши, Пелид вертела над огнем простирает
И священною солью кропит, на подпор подымая.
Так их обжарив кругом, на обеденный стол сотрясает.
Тою порою Патрокл по столу, в красивых корзинах,
Хлебы расставил; но яства гостям Ахиллес благородный
Сам разделил и против Одиссея, подобного богу,
Сел на другой стороне, а жертвовать жителям неба
Другу Патроклу велел; и в огонь он бросил начатки.
К сладостным яствам предложенным руки герои простерли;
И когда питием и пищею глад утолили,
Фениксу знак Теламонид подал; Одиссей то постигнул,
Кубок налил и приветствовал, за руку взявши, Пелида…

(Илиада. Песнь IX, стихи 202–224. Перевод Н. И. Гнедича.)

168

Библейский Тувалкаин, сын Ламеха и Циллы: «Цилла также родила Тувалкаина, который был ковачем всех орудий из меди и железа» (Быт. 4: 22).

169

Очевидно, св. Теотим, или Феотим, языческий философ IV–V вв. н. э., обратившийся в христианство и известный своей эрудицией в области древнегреческой философии.

170

GLIRES FARSI. Glires isicio porcino, item pulpis ex omni glirium membro tritis, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, farcies glires, et sutos in tegula positos, mittes in furnum, an farsos in clibano coques. (Marcus Gavius APICIUS De re coquinaria; LIBER OCTAVUS; IX GLIRES. – *лат.*).

171

Асафетида – Ферула вонючая (*лат.* Ferula assa-fœtida или Asa fœtida).

Рута пахучая (*лат.* Ruta graveolens).

173

Сильфий (или лазер; Silphium) – растение рода Ferula, семейство зонтичных.

Зиму без просыпу сплю напролет и жирею я очень
Этой порою, когда сном я питаюсь одним.

(Марциал. Эпиграммы. М., 1968. Перевод Ф. А. Петровского.)

Со мною родившийся в консульство Манлия.

(Гораций. Ода кувшину старого вина. Carmina III, 21,1)

Гримы – актеры, исполнявшие роли смешных стариков.

177

Лектистерний (*лат.* Lectisternium) – древнеримский искупительный обряд угощения богов. Его название происходит от выражения lectum sternere (*лат.*) – «расстилать ложе».

178

Инкубитация – происходит от латинского слова incubitus – «возлежание».

Пообедал я, сыт и, лежа навзничь,
И рубаху, и плащ проткну, пожалуй.

(Гай Валерий Катулл. Стих. XXXII. К Ипсифилле. Перевод С. Шервинского.)

180

Гораций. К Аристию Фуску. Оды. Кн. I, 22. Перевод З. Морозкиной.

181

Гай Валерий Катулл. Стих. VII. Перевод С. Шервинского.

182

Гай Корнелий Галл. К Лидии.

183

Капитулярии – написанные на латыни указы франкских королей. Здесь имеется в виду т. н. «Капитулярий о поместьях» – инструкция Карла Великого по управлению королевскими поместьями.

184

Аскалон – древний город на побережье Средиземного моря, история которого определялась приморским положением и расположением на пересечении старинных торговых маршрутов. Город был окружен мощными стенами и настолько велик для своей эпохи, что позднее крестоносцы построили на остатках этих стен свою крепость. Ныне это Ашкелон, город на юго-западе Израиля, в 56 км от Тель-Авива и в 70 км от Иерусалима.

185

Среди европейцев голландцы были первыми, кто вывез из Аравии кофейные деревца, которые они переправили в Батавию (Так в те времена именовали столицу Ост-Индской Голландской колонии; ныне этот город называется Джакарта.), а затем привезли в Европу. Г-н де Ресу́, генерал-лейтенант артиллерии, привез из Амстердама саженец этого растения и преподнес в дар Королевскому ботаническому саду: это было первое кофейное деревце, которое увидели в Париже. В 1619 году г-н Жюссьё сделал его описание: один дюйм в диаметре и пять футов высоты, плоды очень красивые и по виду немного напоминают вишни.

186

Сулейман Мустафа Ага – посланник турецкого султана Мехмета IV к королю Людовику XIV; проживал в Париже с декабря 1669 г. по 3 мая 1670 г. и, принимая у себя парижских аристократов, угощал их кофе.

187

Что бы там ни говорил Лукреций, древние сахара не знали. Сахар – искусственный продукт, и, не владея процессом кристаллизации, из тростника получали бы только невыразительный и бесполезный напиток.

188

Имеются в виду версальские апартаменты, которые последовательно занимали официальные фаворитки французских королей, начиная с Людовика XIV.

189

Полезное с приятным (*лат.*).

190

Ступени Леванта – ряд ближневосточных и североафриканских портов и городов Османской империи, где султан отказался от некоторых своих юридических прерогатив в пользу французских, в основном марсельских, купцов.

Летний тёрн – разновидность груши наряду с зимним и розовым тёрном.

192

Маркиза де Ментенон – сначала официальная фаворитка Людовика XIV, а затем его морганатическая супруга.

193

Согласно сведениям, которые я собрал у жителей нескольких департаментов, в 1740 году обед на десять персон состоял из следующих блюд:

1-я перемена: разварное мясо; телятина, тушенная в собственном соку; закуска.

2-я перемена: индейка; овощное блюдо; салат; иногда суп-крем.

Десерт: сыр; фрукты; конфитюр.

Тарелки меняли только три раза, а именно: после супа, при второй перемене и для десерта.

Кофе подавали очень редко, но довольно часто вишневую или гвоздичную ратафию, с которой в то время познакомились совсем недавно.

Полсотни штук переберешь,
Пока хорошую найдешь.

195

Здесь у Брийя-Саварена, который порой путал и неверно писал слова из разных языков, употреблено слово karik, хотя он явно имел в виду карри (*англ.* curry); у французов иногда, хотя и редко, это называлось karrik des Indes, karrik à l'indienne, то есть индийский каррик, с пометкой – смесь специй.

196

Выражение «карта для оплаты», употреблявшееся на заре появления ресторанов, сначала было заменено словом «карта», а затем словом «счет», которое в ходу до сих пор.

197

Андре-Эркюль де Флёри (1653–1743) – французский государственный деятель, кардинал; воспитатель короля Людовика XV, а с 1726 г. глава его правительства.

Табльдот (*фр*. table d’hôte) – «гостевой стол».

Кроме всего прочего, когда пускают по кругу блюдо с уже нарезанными кусками, они накладывают себе и ставят блюдо перед собой, не передавая соседям, заботиться о которых у них нет привычки.

200

Пропуск у Брийя-Саварена: какой именно ресторан он имел в виду, осталось неизвестным.

201

Фортепьяно предназначено для того, чтобы облегчить сочинение музыки и аккомпанировать пению. Когда оно звучит само по себе, в этом нет ни теплоты, ни выразительности. Испанцы обозначают игру на нем словом *bordonear* – как игру на щипковых инструментах.

202

Выражения из жаргона музыкантов: «помогать себе руками» – значит задирать кверху локти и предплечья, словно задыхаясь от чувств; «помогать себе глазами» – значит закатывать глаза к небу, словно собираясь упасть в обморок, а «печь булочки» – значит пренебрегать прикрасами и интонацией.

203

Ж.-Л. Алибер. Физиология страстей. Т. I. С. 241.

204

«Сегусиавским профессором» (professeur sébusien) Брийя-Саварен иронически именует самого себя, поскольку его родной край Бюже в доримские времена населяло галльское племя сегусиавов – Segusiavi (*лат.*), хотя встречались и другие написания: Sebusiani, Segusiani, Secusiani. См.: Гай Юлий Цезарь. Записки о Галльской войне. Кн. I, гл. 1: «…оттуда он [Цезарь] повел войско в страну аллоброгов, а от них – к сегусиавам. Это первое племя за Роданом [т. е. за рекой Роной] вне Провинции».

205

Ж.-Л. Алибер. Физиология страстей. Т. I. С. 196.

В доме, где хозяйство хорошо поставлено, повар называется «шефом». Он имеет под своим началом помощника по антре́ (см. выше), кондитера, жарщика, а также поварят (совершенно отдельная должность и особые обязанности). Поварята – это кухонные юнги, и бывает, что их, как и корабельных, частенько поколачивают, но и те и другие порой делают блестящую карьеру.

«Ни шагу дальше» (*лат.*).

208

Г-жа Миньрон Реми руководит учебным заведением, коему покровительствует г-жа герцогиня Орлеанская, по адресу: улица Валуа в предместье Руль, дом № Местоположение пансиона великолепное, он прекрасно содержится, тон задан превосходный, задействованы лучшие парижские преподаватели, и что особенно трогает Профессора, так это его цена: при стольких преимуществах она такова, что заведением могут воспользоваться и люди почти скромного достатка.

209

Бóльшая часть парижских рабочих трудится в воскресенье утром, чтобы завершить начатую работу и сдать ее кому следует; получив за нее плату, они идут развлекаться весь остаток дня.

210

Оссиан – легендарный кельтский бард III в., от лица которого были написаны произведения поэта-мистификатора XVIII в. Джеймса Макферсона и его подражателей. Оссиановский цикл оказывал огромное влияние на развитие европейской романтической литературы вплоть до середины XIX в., однако после раскрытия подлога интерес к нему угас.

211

Мадам Монтесю (1803–1877) – известная французская танцовщица. Дебютировала в Лионе вместе со своим братом, потом танцевала в Бордо, а в 1820 г. была принята в танцевальную труппу парижской Оперы, где была первой танцовщицей до 1836 г., после чего ушла со сцены.

212

Имеется в виду Монмартр, былая Марсова гора, где в галло-римскую эпоху располагался храм Марса, а ныне возвышается знаменитая базилика Сакре-Кёр.

213

Галель (Халель, Алель, halel) – особая благодарственная молитва в иудаизме.

Словами учителя (*лат.*).

215

Некоторые комментаторы уточняли, что это уже упоминавшаяся выше мадам Рекамье.

216

Особенную жалость вызывают те, на чьи потребности никто не обращает внимания; хотя надо все-таки отдать должное парижанам и сказать, что они вполне милосердны и способны на благотворительность. Я и сам предоставлял в […] году небольшое еженедельное содержание одной старой, наполовину парализованной монахине, которая ютилась на седьмом этаже. Эта славная женщина получала достаточно благодеяний от соседей, чтобы жить почти с удобствами и кормить сестру-послушницу, которая была к ней приставлена.

217

Прежнее название улицы Шоссе д’Антен.

218

Канонический возраст, требуемый для прислуги священника, – как минимум 40 лет.

219

Здесь: крепкий процеженный бульон.

Сок, соус или другую жидкость обычно загущают с помощью отварного риса, хлебного мякиша, яиц и т. п.

221

Англичане эпиграмматически называют «валлийским кроликом» (*welch rabbit*) кусок сыра, поджаренный на ломтике хлеба. Конечно, это блюдо не такое сытное, как настоящий кролик, но оно вызывает жажду и побуждает найти хорошее вино, так что вполне годится для десерта в узком кругу.

222

У Брийя-Саварена ошибочно написано ycory вместо hickory (гикори, хикори) – что является индейским названием некоторых разновидностей североамериканского орешника, произрастающего на территории США, он же иллинойский орех, кария пекан или просто пекан и т. д.; его орехи отчасти напоминают грецкие.

«Правь, Британия».

По-английски этим выражением пользуются для обозначения тех, кого уносят мертвыми или мертвецки пьяными.

225

«О дорогой сэр, у вас и в самом деле очень хорошая компания, но как собутыльники вы для нас слишком сильны».

Какой стыд! (*лат.*)

227

Известно, что несколько лет назад в Англии существовали столовые залы, где можно было удовлетворить свои мелкие потребности, не выходя из помещения: странная простота, но она имела все-таки чуть меньше нежелательных последствий в стране, где дамы уходят сразу же, как только мужчины начинают пить вино.

228

Hémérocallis (*лат.*) – лилейник, красоднев, желтая лилия.

229

Сен-Жерменское предместье – аристократический квартал в центре Парижа, на левом берегу Сены.

230

Скандально известная танцовщица парижской Оперы, которой маркиз де ла Вилет, посредственный поэт, но богач и друг Вольтера, оставил на правой щеке метку своим хлыстом, после того как она публично его оскорбила. Из-за сходства этой отметины со знаком пик она и получила свое прозвище. Эпизод упоминается в IV томе переписки барона Гримма и Дидро с «неким немецким государем».

231

Эрмитаж – винодельческий район в долине Северной Роны.

232

Немецкое проклятье, ругательство (*редк.*).

233

Дословно: «в кисточках» (*ит.*), то есть в торжественном, подобающем облачении, при всем параде, при всех регалиях.

Буасо – старинная мера объема, равная 12,5 л.

235

Называется также жерухой аптечной, обыкновенной, лекарственной, или брункрессом (*лат.* Nasturtium officinale) – это полуводное растение, используется как листовой овощ.

То есть во время конной прогулки.

237

[Dormire] a pierna tendida (*исп.*) – [спать] мертвецким сном, досл. «вытянув ноги».

238

По смыслу надо бы «с жиром», но см. выше: «Я уже говорил, что в фармацевтическом отношении масло или жир почти синонимы, поскольку жир – это всего лишь густое масло или же масло – это жидкий жир» (Брийя-Саварен).

239

Без меня отправляйся ты, книжица, на пир. (Это слегка измененная первая строка из кн. I «Скорбных элегий» Овидия (Tristia), которая в оригинале выглядит так:

Parve, nec invideo, sine me, liber, ibis in Urbem,
[ei mihi, quod domino non licet ire tuo!]

Без меня отправляйся ты, книжица, в Город,
[куда мне самому уж доступа нет!]

У Брийя-Саварена вместо in Urbem («в Город», то есть в Рим) поставлено in aulam – «в парадный зал», «во дворец»; в широком смысле – «на пир».

240

Жюльен процветал в 1794 году. Этот ловкий малый, как говорили, прежде служил поваром у архиепископа Бордоского. Он наверняка сколотил бы большое состояние, если бы Бог даровал ему жизнь подольше.

241

В этом случае надобно дать дословный перевод английского комплимента.

242

Г-н барон Ростен, мой родственник и друг, сегодня служит военным интендантом в Лионе. Это первоклассный администратор. В его папках содержится настолько четкая и ясная система военного учета, что неплохо бы ее перенять.

243

Во франкоязычных областях Швейцарии бальи был главой судебного округа кантона, осуществлял исполнительную власть в городе или коммуне.

244

Армия принца Конде – военное формирование французских эмигрантов эпохи революционных войн; единственная эмигрантская армия, уцелевшая в сражениях первой антиреволюционной коалиции.

245

Этот императив – который во французском переводе Библии звучит несколько мягче: «Ты будешь работать», – встречается в двух местах Ветхого Завета: Исх. 20: 9 («Шесть дней работай, и делай всякие дела твои»); Исх. 34: 21 («Шесть дней работай, а в седьмый день покойся»); но возможно, что Брийя-Саварен все-таки имел в виду слова Бога, обращенные к Адаму после грехопадения: «В поте лица твоего будешь есть хлеб» (Быт. 3: 19).

Официант (*искаж. нем.*, правильно kellner).

247

Как-то раз я обедал рядом с одним креолом, который прожил в Нью-Йорке уже три года, но не знал в достаточной мере английский, чтобы попросить хлеба, чему я крайне удивился. «Вот еще! – сказал он в ответ, пожав плечами. – Уж не думаете ли вы, что я дам себе труд учить язык такого угрюмого народа?»

То есть человека. Здесь имеется в виду определение человека, данное Платоном: «Это двуногое существо без перьев». Правда, после того, как Диоген швырнул ему под ноги ощипанного цыпленка со словами: «Вот Платонов человек!» – он расширил свое определение, добавив: «…и с широкими ногтями».

249

«Сверх возможностей» (*лат.*); это также юридический термин, обозначающий деятельность, выходящую за рамки прав или полномочий.

250

«Дух не движет массу» – отсыл к известной строке из «Энеиды» Вергилия, VI, 724–27: «Mens agitat molem» – «Дух движет массу», то есть материю.

251

По-английски не обращаются на «ты», и даже ломовой извозчик, погоняя кнутом свою лошадь, увещевает ее: «Go, sir; go, sir, I say!» («Давайте-ка, сэр, давайте, говорю!»).

252

Во всех странах, где в ходу английские законы, драке всегда предшествует словесная перепалка, поскольку тут говорят, что «ругань костей не ломает» (high words break no bones). Частенько бывает, что этим и ограничиваются, – закон заставляет колебаться, прежде чем перейти к побоям, поскольку ударивший первым нарушает общественный порядок и всегда приговаривается к штрафу, каким бы ни был исход схватки.

253

Прозрачная река, которая берет начало над Российоном, протекает рядом с Белле и впадает в Рону выше Пейриё. У форелей, которых в ней ловят, мясо розовое, а у щук – как слоновая кость. Gut! gut! gut! («Хорошо!», *нем.*)

«Боже, храни короля» (*англ.*).

Берлина – дорожная карета.

256

Абигаль (или, точнее, Абигайль, Эбигейл) – английская передача библейского имени Авигея (так звали третью жену царя Давида); было довольно популярно в протестантской Англии вплоть до появления комедии Ф. Бомонта и Д. Флетчера «Презрительная леди» (опубл. в 1616 г.), после которой это имя стало иносказательным обозначением прислуги.

257

Следующий ниже отрывок позаимствован из эссе о дуэли самого Брийя-Саварена: Essai historique et critique sur le duel (d’après notre législation et nos mœurs), Paris, 1819.

Self created – самозванцы.

Коммендатарий – священнослужитель, пользующийся коммендой, то есть доходами с аббатства.

Преимущества (даются) за труды (*лат.*).

261

Смесь, всякая всячина.

262

Кивнул [Юпитер], и весь Олимп содрогнулся (Вергилий. Энеида. Книга X, 106).

263

Управление вод и лесов их сосчитало, затем продало; коммерсанты получили выгоду, монахи получили выгоду, в оборот были пущены большие капиталы, так что на ураган никто не жаловался.

Братья-миряне жили монашеской жизнью, но не принимали обетов; в монастырях занимались по большей части физическим трудом; чем-то напоминали наших трудников.

265

Ликующий возглас в честь Бахуса.

То есть служба с песнопениями.

267

Битва при Рокруа состоялась в ходе Тридцатилетней войны между французами и испанцами 19 мая 1643 года в окрестностях французского города Рокруа и окончилась полным поражением испанской армии. Герой Рокруа – герцог Энгиенский, командовавший французскими войсками и впоследствии прозванный Великим Конде; а перед битвой умиравший Людовик XIII якобы увидел в пророческом сне его победу.

То есть в неазартные игры. [В коммерческой игре выигрыш зависит от умения, искусства игрока, а не от случая, как в азартной. Смысл авторского указания (да и нашего примечания) не в том, что выигрыш зависит от искусства игрока, а в том, что в монастыре азартные игры, то есть игры на деньги, – невозможны в принципе.]

Я постоянно испытывал этот эффект в схожих обстоятельствах и склонен думать, что легкость горного воздуха позволяет действовать неким мозговым силам, которые подавляются тяжестью равнинного.

270

Несколько сокращенная фраза из Горация: «завтра опять в беспредельное море».

Политический комиссар (или особый уполномоченный; représentant) – во времена Французской революции чрезвычайный представитель Законодательного собрания в армии или в департаментах, чаще всего назначался Конвентом из числа депутатов и должен был надзирать за порядком и соблюдением законов.

Здесь: tuileur: у масонов это один из братьев, которому поручают «прощупать» незнакомца, утверждающего, будто он принадлежит к братству.

Титон (Тифон) – в древнегреческой мифологии сын троянского царя Лаомедонта, возлюбленный богини Эос, которая упросила Зевса даровать ему вечную жизнь, но забыла упомянуть о вечной молодости, поэтому Титон стал бессмертным старцем.

Здесь ошибка, которую мы сохраняем из уважения к тексту автора, впрочем из пассажа, который следует за куплетом, становится очевидно, что мы в этом всего лишь следуем его намерению.

275

На самом деле здесь речь идет не совсем о ломбере – l'hombre, карточной игре XVIII в., предшественнице бриджа, а об одной из его разновидностей – bête hombrée.

«Неверная магия» – комическая опера Андре Гретри на либретто Мармонтеля.

Долго не могут прожить и нравиться стихотворенья,
Раз их писали поэты, что воду лишь пьют. И как только
Либер поэтов-безумцев к Сатирам и Фавнам причислил,
Стали с утра уж вином попахивать нежные Музы.
Славя вино, сам Гомер себя в дружбе с вином уличает;
Даже и Энний-отец бросался оружие славить,
Выпив всегда. – «Я колодец Либона и форум доверю
Людям непьющим, но песни слагать запрещу я серьезным».
Только он это изрек, – неотступно поэты все стали
Пить вперепой по ночам, перегаром воняя наутро.

Гораций. Послания. I, 19 (перевод Н. С. Гинцбурга)

Вот, если не ошибаюсь, третье произведение, которое я предлагаю написать исследователям: 1) «Монография о тучности»; 2) «Теоретический и практический трактат об охотничьих привалах»; 3) «Сборник гастрономической поэзии, составленный в хронологическом порядке».

279

Здесь Брийя-Саварен опять употребляет неологизм собственного изобретения gustuel, густуэльный (см. примеч. 29).

280

Англичане и голландцы едят за завтраком хлеб, сливочное масло, рыбу, ветчину, яйца и почти всегда пьют только чай.

281

Полное название: «Путешествие юного Анахарсиса в Грецию в середине четвертого века до нашей эры», издано в Париже в 1788 г., – самое известное произведение французского лингвиста и археолога Жан-Жака Бартельми (1716–1795), в свое время необычайно популярное и переведенное почти на все европейские языки, включая русский.

Мотен Пьер (1566–1612) – французский поэт.

283

Бюёй Онора де, маркиз де Ракан (1589–1670) – французский поэт и писатель.

284

Мейнар Франсуа (или Менар; 1582–1646) – французский поэт, член Французской академии.

То есть во Французской академии.

Катрен – четверостишие.